SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 157° - Numero 138

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 15 giugno 2016** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare

Ministero della salute

Presidenza del Consiglio dei Ministri

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

DECRETO LEGISLATIVO 23 maggio 2016, n. **102**.

Norme di attuazione dello Statuto speciale della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia, recanti integrazioni al decreto legislativo 23 dicembre 2010, n. 274 (Norme di attuazione dello statuto speciale della Regione Friuli-Venezia Giulia in materia di sanità penitenziaria).

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'articolo 87 della Costituzione;

Vista la legge costituzionale 31 gennaio 1963, n. 1, recante lo Statuto speciale della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia;

Visto il decreto legislativo 23 dicembre 2010, n. 274, recante norme di attuazione dello Statuto speciale della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia in materia di sanità penitenziaria;

Visto il decreto-legge 31 marzo 2014, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 maggio 2014, n. 81, in materia di superamento degli ospedali psichiatrici giudiziari;

Sentita la Commissione paritetica prevista dall'articolo 65 dello Statuto speciale;

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 27 marzo 2015;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri, di concerto con i Ministri della giustizia, dell'interno, dell'economia e delle finanze, della salute e per la semplificazione e la pubblica amministrazione;

EMANA
il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Integrazioni al decreto legislativo 23 dicembre 2010, n. 274

1. Al decreto legislativo 23 dicembre 2010, n. 274 (Norme di attuazione dello statuto speciale della Regione Friuli-Venezia Giulia in materia di sanità penitenziaria), sono apportate le seguenti integrazioni:

a) dopo il comma 1 dell'articolo 1, è inserito il seguente:

«1-*bis*. Rientrano altresì nelle attribuzioni di cui al primo comma le funzioni sanitarie afferenti al superamento degli ospedali psichiatrici giudiziari.»;

b) dopo il comma 3 dell'articolo 2, è inserito il seguente:

«3-*bis*. Sono trasferite al Servizio sanitario della Regione le funzioni sanitarie per il superamento degli ospedali psichiatrici giudiziari. La Regione assicura l'esercizio delle funzioni trasferite tramite le Aziende sanitarie regionali.»;

c) dopo il comma 3 dell'articolo 7, è inserito il seguente:

«3-*bis*. Al finanziamento delle funzioni trasferite con l'articolo 2, comma 3-*bis*, si provvede ai sensi del comma 1.».

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 23 maggio 2016

MATTARELLA

RENZI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

ORLANDO, *Ministro della giustizia*

ALFANO, *Ministro dell'interno*

PADOAN, *Ministro dell'economia e delle finanze*

LORENZIN, *Ministro della salute*

MADIA, *Ministro per la semplificazione e la pubblica amministrazione*

Visto, *il Guardasigilli:* ORLANDO

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'amministrazione competente per materia, ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

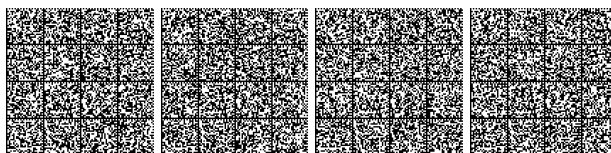
Nota al titolo:

— Il decreto legislativo 23 dicembre 2010, n. 274 (Norme di attuazione dello statuto speciale della Regione Friuli-Venezia Giulia in materia di sanità penitenziaria), è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 50 del 2 marzo 2011.

Note alle premesse:

— L'art. 87, comma 5, della Costituzione conferisce al Presidente della Repubblica il potere di promulgare le leggi e di emanare i decreti aventi valore di legge ed i regolamenti.

— La legge costituzionale 31 gennaio 1963, n. 1 (Statuto speciale della Regione Friuli-Venezia Giulia), è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 29 del 1° febbraio 1963.

— Il decreto legislativo 23 dicembre 2010, n. 274, è citato nella nota al titolo.

— Il decreto-legge 31 marzo 2014, n. 52 («Disposizioni urgenti in materia di superamento degli ospedali psichiatrici giudiziari.», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 76 del 1° aprile 2014, è stato convertito, con modificazioni, dalla legge 30 maggio 2014, n. 81, recante «Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 31 marzo 2014, n. 52, recante disposizioni urgenti in materia di superamento degli ospedali psichiatrici giudiziari»), pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 125 del 31 maggio 2014.

— Si riporta, di seguito, il testo dell'art. 65 dello Statuto speciale della Regione Friuli-Venezia Giulia:

«Art. 65. — Con decreti legislativi, sentita una Commissione paritetica di sei membri, nominati tre dal Governo della Repubblica e tre dal Consiglio regionale, saranno stabilite le norme di attuazione del presente Statuto e quelle relative al trasferimento all'Amministrazione regionale degli uffici statali che nel Friuli-Venezia Giulia adempiono a funzioni attribuite alla Regione.».

Note all'art. 1:

— Il decreto legislativo 23 dicembre 2010, n. 274, è citato nella nota al titolo.

— Si riporta di seguito il testo degli articoli 1, 2 e 7, come modificati dal presente provvedimento:

«Art. 1 *(Ambito operativo)*. — 1. Il presente decreto disciplina, ai sensi dell'art. 5, comma 1, numero 16), della legge costituzionale 31 gennaio 1963, n. 1 (Statuto speciale della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia), le modalità, i criteri e le procedure per il trasferimento al Servizio sanitario della Regione delle funzioni sanitarie, delle risorse finanziarie, dei rapporti di lavoro, delle attrezzature, arredi e beni strumentali relativi alla sanità penitenziaria.

1-bis. *Rientrano altresì nelle attribuzioni di cui al comma 1 le funzioni sanitarie afferenti al superamento degli ospedali psichiatrici giudiziari.*».

«Art. 2 *(Trasferimento delle funzioni sanitarie)*. — 1. Sono trasferite al Servizio sanitario della Regione tutte le funzioni sanitarie svolte nell'ambito del territorio regionale dal Dipartimento dell'amministrazione penitenziaria e dal Dipartimento per la giustizia minorile del Ministero della giustizia, comprese quelle concernenti il rimborso alle comunità terapeutiche, sia per i tossicodipendenti che per i minori affetti da disturbi psichici, delle spese sostenute per il mantenimento, la cura e l'assistenza medica dei detenuti di cui all'art. 96, commi 6 e 6-*bis*, del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, e successive modificazioni, per il collocamento, disposto dall'autorità giudiziaria, nelle comunità terapeutiche per minorenni e per giovani adulti di cui all'art. 24 del decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 272, nonché quelle riferite ai settori della prevenzione e dell'assistenza ai detenuti e agli internati tossicodipendenti, di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 22 giugno 1999, n. 230.

2. La Regione assicura l'espletamento delle funzioni trasferite tramite le Aziende per i servizi sanitari della Regione nel cui ambito territoriale di competenza sono ubicati gli istituti ed i servizi penitenziari nonché i servizi minorili.

3. La Regione nell'ambito della propria autonomia statutaria disciplina con propri provvedimenti, in coerenza ai principi definiti dalle linee guida di cui all'allegato sub *A)* al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° aprile 2008 (Modalità e criteri per il trasferimento al Servizio sanitario nazionale delle funzioni sanitarie, dei rapporti di lavoro, delle risorse finanziarie e delle attrezzature e beni strumentali in materia di sanità penitenziaria), l'esercizio delle funzioni trasferite e le relative modalità organizzative, gli obiettivi e gli interventi da attuare a tutela della salute dei detenuti e degli internati negli istituti penitenziari nonché dei minori sottoposti a provvedimento penale.

3-bis. *Sono trasferite al Servizio sanitario della Regione le funzioni sanitarie per il superamento degli ospedali psichiatrici giudiziari. La Regione assicura l'esercizio delle funzioni trasferite tramite le aziende sanitarie regionali.*

(*Omissis*).».

«Art. 7 *(Decorrenza dell'efficacia)*. — 1. Fatti salvi i termini espressamente previsti, le disposizioni del presente decreto hanno effetto dal giorno successivo alla data di entrata in vigore della legge o delle leggi statali che, ai sensi dell'art. 63, quinto comma, della legge costituzionale 31 gennaio 1963, n. 1 (Statuto speciale della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia), modificano il titolo IV dello Statuto.

2. A decorrere dalla data di decorrenza dell'efficacia di cui al comma 1, previa sottoscrizione del verbale di consegna, sono trasferiti le attrezzature, gli arredi ed i beni strumentali di cui all'art. 4, comma 1.

3. A decorrere dalla data di decorrenza dell'efficacia di cui al comma 1, previa sottoscrizione di apposite convenzioni stipulate in conformità allo schema tipo approvato in sede di Conferenza unificata il 29 aprile 2009, sono concessi in uso gratuito i locali di cui all'art. 4, comma 4.

3-bis. *Al finanziamento delle funzioni trasferite con l'art. 2, comma 3-*bis*, si provvede ai sensi del comma 1.*».

16G00113

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

DECRETO 24 maggio 2016.

Designazione di 3 zone speciali di conservazione (ZSC) della regione biogeografica alpina insistenti nel territorio della Provincia autonoma di Trento, ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Vista la direttiva 92/43/CEE del Consiglio del 21 maggio 1992 relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357, e successive modificazioni, «Regolamento recante attuazione della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali, nonché della flora e della fauna selvatiche»;

Visto il decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio del 3 settembre 2002, «Linee guida per la gestione dei siti Natura 2000» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 224 del 24 settembre 2002;

Viste le sentenze della Corte costituzionale 18 aprile 2008 n. 104 e 1° agosto 2008 n. 329;

Vista la decisione di esecuzione della Commissione europea del 26 novembre 2015, che adotta il nono elenco aggiornato dei siti di importanza comunitaria per la regione biogeografica alpina (2015/2370/UE);

Visto l'aggiornamento dei contenuti della Banca dati natura 2000, trasmesso dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, direzione generale per la protezione della natura e del mare, con lettera prot. 25582 del 22 dicembre 2015, alla rappresentanza perma-

nente d'Italia presso l'Unione europea, per il successivo inoltro alla Commissione europea, direzione generale ambiente;

Vista la Comunicazione della commissione europea del 3 maggio 2011 «La nostra assicurazione sulla vita, il nostro capitale naturale: una strategia europea per la biodiversità verso il 2020»;

Vista la nota della Commissione europea del 14 maggio 2012, relativa alla designazione delle zone speciali di conservazione, trasmessa dalla direzione generale ambiente con lettera prot. ENV/PB//SL/MOB/flAres 707955 del 13 giugno 2012;

Vista la nota della Commissione europea del 23 novembre 2012, relativa alla definizione degli obiettivi di conservazione per i siti natura 2000, trasmessa dalla direzione generale Ambiente con lettera prot. ENV B.3 SL/FK/esAres (2013) 306477 dell' 8 marzo 2013;

Vista la strategia nazionale per la biodiversità, predisposta dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare ai sensi dell'art. 6 della Convenzione sulla diversità biologica fatta a Rio de Janeiro il 5 giugno 1992 e ratificata dall'Italia con la legge 14 febbraio 1994, n. 124, sulla quale la Conferenza Stato-Regioni ha sancito l'intesa il 7 ottobre 2010;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministero della salute, del 22 gennaio 2014, di adozione del piano di azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, ai sensi dell'art. 6 del decreto legislativo 14/08/2012, n. 150;

Vista la legge della Provincia autonoma di Trento 23 maggio 2007, n. 11, recante «Governo del territorio forestale e montano, dei corsi d'acqua e delle aree protette» che disciplina, tra l'altro, l'istituzione dei siti e delle zone della Rete Natura 2000;

Viste le deliberazioni della Giunta provinciale di Trento n. 1799 del 5 agosto 2000, n. 2378 del 22 ottobre 2010 (modificata con deliberazione n. 259 del 17 febbraio 2011) e n. 632 del 12 aprile 2013 (modificata con deliberazione n. 2742 del 20 dicembre 2013), con le quali sono state individuate le zone speciali di conservazione e le misure di conservazione generali per le zone speciali di conservazione ricadenti all'interno dei parchi, nonché gli obiettivi di conservazione;

Vista la deliberazione della giunta provinciale di Trento n. 29 del 22 gennaio 2016 «Ente parco paneveggio pale di San Martino: approvazione della revisione/variante generale del piano del parco, ai sensi del D.P.P. n. 3-35/Leg del 21 gennaio 2010» con la quale sono state approvate, tra l'altro, le misure di tutela e conservazione necessarie a mantenere in uno stato di conservazione soddisfacente gli habitat e le specie relativamente ai 3 SIC della Provincia medesima, ricadenti all'interno del parco paneveggio pale di San Martino;

Considerato che, ferme restando le misure di conservazione individuate con i sopra citati atti, dette misure potranno all'occorrenza essere ulteriormente integrate, entro sei mesi dalla data del presente decreto, con altri piani di sviluppo e specifiche misure regolamentari, amministrative o contrattuali;

Considerato che la Provincia autonoma di Trento, entro sei mesi dalla data di emanazione del presente decreto, comunicherà al Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare il soggetto affidatario della gestione di ciascuna delle ZSC designate;

Considerata la necessità di assicurare l'allineamento fra le misure di conservazione di cui alle sopra citate deliberazioni della giunta provinciale e la Banca dati natura 2000, mediante una verifica da effettuarsi da parte della provincia autonoma, entro sei mesi dalla data del presente decreto;

Considerato che, ai sensi del citato decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 22 gennaio 2014, nei siti della rete natura 2000 e nelle aree naturali protette istituite in base alla legge 6 dicembre 1991, n. 394 e alle relative leggi regionali, le misure di riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari e/o dei rischi di cui all'art. 15 del decreto legislativo n. 150 del 2012 sono definite, entro 2 anni dall'entrata in vigore del piano di azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, dalla regione o provincia autonoma competente, in accordo con l'Ente gestore, laddove esistente, in base alle specifiche caratteristiche del sito da tutelare;

Considerato che sulla base del monitoraggio dello stato di conservazione delle specie e degli habitat di interesse comunitario potranno essere definite integrazioni o modifiche alle misure di conservazione, secondo la procedura di cui all'art. 2, comma 1, del citato decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 17 ottobre 2007;

Ritenuto di provvedere, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica n. 357 del 1997, alla designazione quali «Zone speciali di conservazione» di 3 siti di importanza comunitaria della regione biogeografica alpina insistenti nel territorio della provincia di Trento;

Vista l'intesa sul presente decreto espressa dalla provincia autonoma di Trento con deliberazione della giunta provinciale n. 630 del 22 aprile 2016.

Decreta:

Art. 1.

Designazione delle ZSC

1. Sono designati quali zone speciali di conservazione (ZSC) della regione biogeografica alpina i seguenti 3 siti insistenti nel territorio della Provincia autonoma di Trento, già proposti alla commissione europea quali siti di importanza comunitaria (SIC) ai sensi dell'art. 4, paragrafo 1, della direttiva 92/43/CEE:

Tipo sito	Codice	Denominazione	Area (Ha)
B	IT3120022	Palù di Mugheri	9,06
B	IT3120168	Lagorai Orientale - Cima Bocche	12280
B	IT3120178	Pale di San Martino	7333

2. La cartografia e i tipi di habitat naturali e delle specie di fauna e flora selvatica per i quali le ZSC di cui al comma 1 sono designate sono quelli comunicati alla Commissione europea, secondo il formulario standard dalla stessa predisposto, relativamente agli omonimi SIC con lettera prot. 25582 del 22 dicembre 2015. Tale documentazione è pubblicata, a seguito dell'emanazione del presente decreto, nel sito internet del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare www.minambiente.it, nell'apposita sezione relativa alle ZSC designate. Le eventuali modifiche sono apportate nel rispetto delle procedure europee e sono riportate in detta sezione.

Art. 2.

Misure di conservazione

1. Le misure di conservazione generali e sito-specifiche, conformi alle esigenze ecologiche dei tipi di habitat naturali di cui all'allegato A e delle specie di cui all'allegato B del decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357 presenti nel sito, nonché le misure necessarie per evitare il degrado degli habitat naturali e degli habitat di specie e la perturbazione delle specie per cui le zone sono designate, nella misura in cui tale perturbazione potrebbe avere conseguenze significative per quanto riguarda gli obiettivi di cui al decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357, relative alle ZSC di cui al precedente articolo sono:

a) quelle individuate nella deliberazione delle Giunta provinciale di Trento n. 2378 del 22 ottobre 2010 come modificata con deliberazione n. 259 del 17 febbraio 2011, già operative;

b) quelle individuate nella deliberazione delle Giunta provinciale di Trento n. 632 del 12 aprile 2013 come modificata con deliberazione n. 2742 del 20 dicembre 2013, già operative;

c) quelle individuate nella deliberazione delle Giunta provinciale di Trento n. 29 del 22 gennaio 2016, già operative.

2. Lo stralcio delle deliberazioni di cui al comma 1 relativo alle misure di conservazione, ed eventuali successive modifiche ed integrazioni, è pubblicato, a seguito dell'approvazione del presente decreto, nel sito internet del Ministero dell'ambiente e della tutela del Territorio e del mare nell'apposita sezione relativa alle ZSC designate.

3. Le misure di conservazione di cui al comma 1, per le ZSC, o loro porzioni, ricadenti all'interno di aree naturali protette di rilievo provinciale, integrano le misure di salvaguardia e le previsioni normative definite dagli strumenti di regolamentazione e pianificazione esistenti e, se più restrittive, prevalgono sugli stessi.

4. Le misure di conservazione di cui al comma 1 potranno all'occorrenza essere ulteriormente integrate e coordinate, entro sei mesi dalla data del presente decreto, prevedendo l'integrazione con altri piani di sviluppo e specifiche misure regolamentari, amministrative o contrattuali. Entro il medesimo termine la regione provvede ad assicurare l'allineamento tra le misure di conservazione e la Banca dati natura 2000.

5. Le integrazioni di cui al comma 4, così come le eventuali modifiche alle misure di conservazione che si rendessero necessarie sulla base di evidenze scientifiche, anche a seguito delle risultanze delle azioni di monitoraggio, sono approvate dalla provincia autonoma di Trento e comunicate entro i trenta giorni successivi al Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

6. Alle ZSC di cui al presente decreto si applicano altresì gli atti normativi ed amministrativi emanati dalla provincia autonoma di Trento in attuazione delle disposizioni di cui all'art. 5 del decreto del Presidente della Repubblica dell'8 settembre 1997, n. 357.

Art. 3.

Soggetto gestore

1. La Provincia autonoma di Trento, entro sei mesi dalla data del presente decreto, comunica al Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare il soggetto affidatario della gestione di ciascuna ZSC.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 24 maggio 2016

Il Ministro: GALLETTI

16A04424

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 14 marzo 2016.

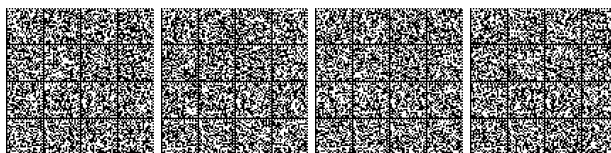
Ammissione di un soggetto beneficiario di cui all'articolo 14, comma 1, del decreto n. 593 dell'8 agosto 2000, per l'anno 2010. (Decreto n. 438/Ric.).

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL COORDINAMENTO, LA PROMOZIONE
E LA VALORIZZAZIONE DELLA RICERCA

Visto il decreto-legge del 16 maggio 2008, n. 85 recante: «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 16 maggio 2008, convertito con modificazioni nella legge 14 luglio 2008, n. 121 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 164 del 15 luglio 2008;

Vista la legge del 14 gennaio 1994 n. 20, recante: "Disposizioni in materia di giurisdizione e controllo della Corte dei Conti;

Visto il decreto legislativo del 30 marzo 2001, n. 165 recante: "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche e successive modifiche e integrazioni;

Visto decreto legislativo del 6 settembre 2011, n. 159 recante: «Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136»;

Visto il decreto legislativo del 27 luglio 1999, n. 297 recante: «Riordino della disciplina e snellimento delle procedure per il sostegno delle ricerca scientifica e tecnologica, per la diffusione delle tecnologie, per la mobilità dei ricercatori»;

Visto il decreto ministeriale dell'8 agosto 2000, n. 593, recante: «Modalità procedurali per la concessione delle agevolazioni previste dal decreto legislativo del 27 luglio 1999, n. 297» e, in particolare, l'art. 14 del citato decreto che disciplina la concessione di agevolazioni per assunzioni di qualificato personale di ricerca, per contratti di ricerca, per borse di studio per corsi di dottorato di ricerca;

Visto inoltre, il comma 2 e seguenti del richiamato art. 14 che, nel disciplinare le modalità di selezione delle domande, nonché di erogazione dei contributi ammessi, rinvia a tali fini alle disposizioni del decreto interministeriale 22 luglio 1998, n. 275;

Visto l'art. 5 del predetto decreto interministeriale che, nello stabilire le modalità di concessione delle agevolazioni, dispone, al primo comma, che il MIUR, verificata la regolarità delle domande pervenute, formi gli elenchi delle domande-dichiarazioni pervenute e ritenute ammissibili, secondo l'ordine di priorità ivi specificato e nei limiti delle risorse finanziarie all'uopo disponibili;

Visto il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 10 ottobre 2003, n. 90402, d'intesa con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, recante: «Criteri e modalità di concessione delle agevolazioni previste dagli interventi a valere sul Fondo per le agevolazioni alla ricerca (FAR)», registrato dalla Corte dei Conti il 30 ottobre 2003 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 274 del 25 novembre 2003;

Visto il decreto ministeriale del 2 gennaio 2008, prot. Gab/4, recante: «Adeguamento delle disposizioni del decreto ministeriale dell'8 agosto 2000 n. 593 alla disciplina comunitaria sugli aiuti di Stato alla ricerca, sviluppo ed innovazione di cui alla Comunicazione 2006/C 323/01», registrato alla Corte dei Conti il 16 aprile 2008 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 119 del 22 maggio 2008;

Visto il decreto ministeriale del 19 febbraio 2013, n. 115, art. 11 recante «Disposizioni transitorie e finali» con particolare riferimento ai commi 2 e 3;

Vista la circolare MIUR n. 2474/Ric. del 17 ottobre 2005, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 251 del 27 ottobre 2005, che specifica le modalità di valutazione delle richieste di concessione delle agevolazioni di cui all'art. 14 del decreto ministeriale n. 593;

Visto il decreto direttoriale n. 130/Ric. del 2 aprile 2012, con il quale è stato approvato un primo elenco di soggetti ammissibili delle agevolazioni di cui all'art. 14, comma 2, del citato decreto ministeriale n. 593 dell'8 agosto 2000;

Visto il decreto direttoriale n. 393/Ric. del 10 luglio 2012, con il quale è stato approvato il secondo elenco di soggetti ammissibili delle agevolazioni di cui all'art. 14, comma 2, del citato decreto ministeriale n. 593 dell'8 agosto 2000;

Ritenuta la necessità di procedere, per l'anno 2010 alla formazione dei previsti elenchi, secondo l'ordine cronologico delle domande pervenute e comprendente tutti i soggetti beneficiari del contributo, nonché la misura del contributo stesso;

Accertata la disponibilità finanziaria, conseguente all'applicazione dei predetti decreti di individuazione dei soggetti beneficiari;

Visto il decreto ministeriale n. 3247/Ric. del 6 dicembre 2005, che istituisce uno specifico Gruppo di Lavoro con il compito di assicurare il necessario supporto alle attività di competenza del Ministero per l'analisi della documentazione connessa alle agevolazioni di cui all'art. 14 del decreto ministeriale n. 593/2000;

Visto che la Società Value Up Group S.r.l. ha segnalato che la nota n. 13032 dell'11 giugno 2014, con cui il Ministero a valle dell' istruttoria effettuata dal Gruppo di Lavoro, nella seduta del 28 maggio 2014, ha richiesto chiarimenti sul progetto di ricerca con DM61922, non risultava mai pervenuta alla Società stessa;

Visto che l'Ufficio ha stabilito di rimettere in termini la domanda di agevolazione consentendo alla Società proponente di inviare la documentazione richiesta con la nota suindicata;

Viste le risultanze positive dell'attività istruttoria effettuata dal Gruppo di Lavoro e, completata nella seduta del 16 dicembre 2015, concernenti la documentazione integrativa trasmessa dalla società proponente;

Viste le disponibilità dei piani di riparto delle risorse del Fondo agevolazione alla ricerca disposte con i decreti nn. 560/Ric. del 2 ottobre 2009, 19/Ric. del 15 febbraio 2010, 332/Ric. del 10 giugno 2011 e 435/Ric. del 13 marzo 2013 rispettivamente relativi agli anni 2007-2008, 2009, 2010-2011 e 2012;

Visto il decreto n. 2297/Ric. del 21 novembre 2013 di modifica del predetto D.D. 332/Ric. del 10 giugno 2011 con cui è stata disposta la variazione di quanto previsto dal decreto di riparto effettuando lo spostamento dell'importo di euro 200.000,00 dall'art. 15 all'art. 14 sezione «Nazionale» per le domande di assunzione di personale di ricerca;

Visti gli articoli 26 e 27 del decreto legislativo n. 33 del 14 marzo 2013 e assolti gli obblighi di pubblicità e trasparenza ivi previsti con avvenuta pubblicazione sul sito internet istituzionale del Ministero dei dati relativi alle attribuzioni economiche in corso di concessione, contestualmente alla formazione del presente decreto

Decreta:

Art. 1.

1. Il soggetto indicato nell'allegato è ammesso all' agevolazione prevista dall'art. 14, comma 1, del decreto ministeriale n. 593 dell'8 agosto 2000, per l'anno 2010. Il predetto allegato è formato secondo le modalità indicate dal medesimo art. 14, comma 2 e forma parte integrante del presente decreto.

2. L' agevolazione prevista dall'art. 14, comma 1, complessivamente pari a € 152.000,00 nella forma del credito d'imposta, grava sulle disponibilità del Fondo per le agevolazioni alla ricerca di cui alle premesse, sezioni aree depresse.

Art. 2.

1. Fermo restando quanto disposto al successivo comma 2, l'elenco dei soggetti beneficiari delle agevolazioni nella forma del credito di imposta, completi degli estremi identificativi e dei relativi importi, viene trasmesso al sistema informativo del Ministero dell'economia e delle finanze.

2. L'erogazione delle agevolazioni nella forma del contributo nella spesa, nonché l'autorizzazione alla fruizione delle agevolazioni nella forma del credito d'imposta, sono subordinate all'acquisizione della prescritta certificazione antimafia.

Art. 3.

Il presente decreto sarà trasmesso agli Organi competenti per le necessarie attività di controllo e successivamente sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 marzo 2016

Il direttore generale: DI FELICE

Registrato alla Corte dei conti il 4 maggio 2016
Ufficio controllo atti MIUR, MIBAC Min. salute e Min. lavoro e politiche sociali Reg.ne Prev. n. 1595

ALLEGATO

Elenco ai sensi dell'art.14 comma 1: PMI - Aree Depresse - Soggetti Beneficiari

DIM. AREA OP.	DATA PRESENTAZIONE DM	RAGIONE SOCIALE/**CUP**	AGEV. N°	Cod.Fisc / P. IVA COMUNE PROVINCIA	Contributo Spesa	Credito d'imposta
PMI Depressa	21/12/2010 10:00:00.213 **81** 61922	VALUE UP GROUP SRL **B32F12000540001**	Contratto 1	09253541008 CITTADUCALE RI		**152.000,00**
				Totali (€)	**0,00**	**152.000,00**

16A04421

DECRETO 29 marzo 2016.

Annullamento del decreto n. 1417/Ric. del 2 luglio 2015 di revoca dell'ammissione all'agevolazione disposta ai sensi dell'articolo 14, comma 1, del decreto n. 593, dell'8 agosto 2000, in favore della Società Elettromeccanica Viotto S.r.l.

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL COORDINAMENTO, LA PROMOZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELLA RICERCA

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85 recante: «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 16 maggio 2008, e convertito con modificazioni nella legge 14 luglio 2008, n. 121 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 164 del 15 luglio 2008;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 febbraio 2014, n. 98, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 161 del 14 luglio 2014 e la conseguente decadenza degli incarichi di livello dirigenziale generale;

Visto il decreto ministeriale 26 settembre 2014, n. 753, recante «Individuazione degli Uffici di livello dirigenziale non generale dell'Amministrazione centrale del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 91 del 20 aprile 2015;

Vista la legge 14 gennaio 1994, n. 20, recante: «Disposizioni in materia di giurisdizione e controllo della Corte dei conti» e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante: «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 recante: «Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonchè nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136» e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297 recante «Riordino della disciplina e snellimento delle procedure per il sostegno della ricerca scientifica e tecnologica, per la diffusione delle tecnologie, per la mobilità dei ricercatori» e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 8 agosto 2000, n. 593 recante: «Modalità procedurali per la concessione delle agevolazioni previste dal decreto legislativo del 27 luglio 1999, n. 297» e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il decreto ministeriale MEF 10 ottobre 2003, n. 90402, d'intesa con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, recante: «Criteri e modalità di concessione delle agevolazioni previste dagli interventi a

valere sul Fondo per le agevolazioni alla ricerca (FAR)», registrato dalla Corte dei conti il 30 ottobre 2003 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 274 del 25 novembre 2003;

Visto il decreto ministeriale 2 gennaio 2008, prot. Gab/4, recante: «Adeguamento delle disposizioni del decreto ministeriale dell'8 agosto 2000 n. 593 alla Disciplina comunitaria sugli aiuti di stato alla ricerca, sviluppo ed innovazione di cui alla comunicazione 2006/C 323/01», registrato alla Corte dei Conti il 16 aprile 2008 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 119 del 22 maggio 2008;

Visto il decreto ministeriale 19 febbraio 2013, n. 115, art. 11 recante «Disposizioni transitorie e finali» con particolare riferimento ai commi 2 e 3;

Visto l'art. 14, del decreto ministeriale dell'8 agosto 2000, n. 593 che disciplina la concessione di agevolazioni per assunzioni di qualificato personale di ricerca, per specifiche commesse esterne di ricerca e per contratti di ricerca, per borse di studio per corsi di dottorato di ricerca;

Vista la domanda di cui all'art. 14 del citato decreto ministeriale 593 dell'8 agosto 2000, lettera *c)*, presentata dalla Società elettromeccanica Viotto S.r.l. il 21 dicembre 2011, DM62835, relativa al bando dell'anno 2011 per il progetto di ricerca dal titolo: «Progettazione di innovativi impianti per l'industria elettromeccanica e relative automazioni industriali», dal costo complessivo di euro 413.000,00, successivamente ridotto dal Gruppo di Lavoro art. 14 ad euro 378.000,00;

Vista la nota del MIUR del 21 agosto 2012, prot. n. 5228 con cui si comunica che con decreto n. 422/Ric. del 16 luglio 2012 è stata riconosciuta l'ammissibilità ad un'agevolazione complessiva di euro 206.500,00 nella forma del credito d'imposta e si richiede il contratto di ricerca e la documentazione prevista dalla circolare ministeriale n. 2474/Ric. del 17 ottobre 2005, indicando i termini per l'inizio e la fine del predetto progetto e la trasmissione della documentazione conclusiva entro e non oltre la data del 31 gennaio 2015;

Visto il D.D. n. 2926/Ric. del 18 dicembre 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*, con il quale, inter alia, la Società elettromeccanica Viotto S.r.l. è stata ricompresa tra i soggetti ammissibili all'agevolazione ai sensi dell'art. 14 del decreto ministeriale n. 593 dell'8 agosto 2000, per un importo pari a euro 189.000,00 nella forma del credito d'imposta a seguito della stipula del contratto di ricerca con il Laboratorio Poletti S.r.l., laboratorio di ricerca inserito nell'Albo ministeriale;

Vista la già citata nota MIUR del 21 agosto 2012, prot. n. 5228 con la quale è stata riconosciuta l'ammissibilità alla valutazione della domanda e si richiede la documentazione tecnico-scientifica e amministrativo-contabile prevista dalla circolare ministeriale n. 2474/Ric. del 17 ottobre 2005;

Vista la nota MIUR dell'8 aprile 2015, prot. n. 7514, con cui si comunica che la documentazione richiesta con la nota di cui al precedente capoverso, non risulta pervenuta allo scrivente Ufficio e che la Società avrebbe dovuto trasmettere, entro il termine perentorio di quindici giorni, la predetta documentazione o idonee motivazioni o controdeduzioni ai sensi degli articoli 7 e 10-*bis* della legge 2 agosto 1990, n. 241;

Considerato che non è risultato pervenuto alcun riscontro alla citata nota prot. n. 7514;

Visto il D.D. n. 1417/Ric. del 2 luglio 2015, con il quale è stata integralmente revocata alla Società Elettromeccanica Viotto S.r.l. l'agevolazione concessa con D.D. del 18 dicembre 2013, n. 2926/Ric. per un importo complessivo pari ad euro 189.000,00 nella forma del credito d'imposta;

Vista la nota MIUR del 28 settembre 2015, prot. n. 20035, con cui si comunica alla Società elettromeccanica Viotto S.r.l. che con D.D. n. 1417/Ric. del 2 luglio 2015 è stata disposta la revoca dell'agevolazione per le motivazioni e con le indicazioni ivi contenute;

Considerato che, successivamente, con nota pervenuta al MIUR il 14 ottobre 2015, prot. n. 20035, la Società elettromeccanica Viotto S.r.l. ha trasmesso la documentazione amministrativo-contabile, asserendo che la stessa era stata già regolarmente trasmessa;

Atteso che, dalla verifica effettuata, la documentazione trasmessa è risultata, comunque, incompleta in quanto non esaustiva ai sensi della normativa vigente e, in particolare, della circolare ministeriale n. 2474/Ric. del 17 ottobre 2005;

Vista la nota del 9 dicembre 2015, prot. n. 25936 con la quale lo scrivente Ufficio ha richiesto l'integrazione della documentazione amministrativo-contabile conclusiva, entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento della presente, ai sensi degli articoli 7 e 10-*bis* della legge 2 agosto 1990, prot. n. 241;

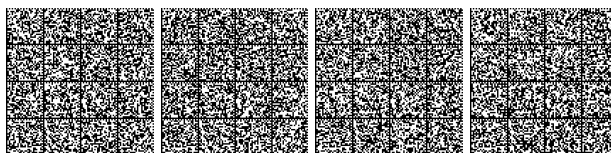
Atteso che, ancorchè tardivamente, con nota del 29 gennaio 2016, prot. n. 1702, la Società ha trasmesso la documentazione amministrativo-contabile richiesta dallo scrivente Ufficio;

Atteso che, dalla verifica effettuata, la documentazione trasmessa è risultata completa in quanto esaustiva ai sensi della normativa vigente e, in particolare, della circolare ministeriale n. 2474/Ric. del 17 ottobre 2005;

Ritenuta per l'effetto la necessità di procedere all'annullamento e ritiro del citato provvedimento di revoca n. 1417/Ric. del 2 luglio 2015 essendo venuta meno la motivazione dello stesso;

Decreta:

Articolo unico

Per la motivazione di cui in premessa, è annullato il decreto n. 1417/Ric. del 2 luglio 2015 di revoca dell'agevolazione concessa con D.D. del 18 dicembre 2013, n. 2926/Ric. in favore della Società elettromeccanica Viotto S.r.l., a valle della domanda di agevolazione con codice identificativo DM 62835, per un importo complessivo pari ad euro 189.000,00, equivalente all'agevolazione concessa nella forma del credito d'imposta, per sopraggiunta insussistenza della motivazione che era stata posta a sostegno della revoca disposta con il sopracitato D.D. n. 1417/Ric. del 2 luglio 2015.

Il presente decreto sarà trasmesso agli organi di controllo e, all'esito positivo, pubblicato ai sensi di legge.

Roma, 29 marzo 2016

Il direttore generale: DI FELICE

Registrato alla Corte dei conti il 4 maggio 2016
Ufficio controllo atti MIUR, MIBAC Min. salute e Min. lavoro e politiche sociali reg.ne prev. n. 1594

16A04420

DECRETO 23 maggio 2016.

Autorizzazione all'«Istituto italiano di psicoterapia relazionale» a trasferire il corso di specializzazione in psicoterapia della sede periferica di Ancona.

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
PER L'UNIVERSITÀ, L'ALTA FORMAZIONE ARTISTICA, MUSICALE E COREUTICA E PER LA RICERCA

Vista la legge 18 febbraio 1989, n. 56, che disciplina l'ordinamento della professione di psicologo e fissa i requisiti per l'esercizio dell'attività psicoterapeutica e, in particolare l'art. 3 della suddetta legge, che subordina l'esercizio della predetta attività all'acquisizione, successivamente alla laurea in psicologia o in medicina e chirurgia, di una specifica formazione professionale mediante corsi di specializzazione almeno quadriennali, attivati presso scuole di specializzazione universitarie o presso istituti a tal fine riconosciuti;

Visto l'art. 17, comma 96, lettera *b)* della legge 15 maggio 1997, n. 127, che prevede che con decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica sia rideterminata la disciplina concernente il riconoscimento degli istituti di cui all'art. 3, comma 1, della richiamata legge n. 56 del 1989;

Visto il decreto 11 dicembre 1998, n. 509, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme per il riconoscimento degli istituti abilitati ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia ai sensi dell'art. 17, comma 96, della legge n. 127 del 1997 e, in particolare, l'art. 2, comma 5, che prevede che il riconoscimento degli istituti richiedenti sia disposto sulla base dei pareri conformi formulati dalla Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 3 del precitato decreto n. 509/1998 e dal Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario;

Visti i pareri espressi nelle riunioni dell'11 ottobre 2000 e del 16 maggio 2001, con i quali il Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario ha individuato gli standard minimi di cui devono disporre gli istituti richiedenti in relazione al personale docente, nonché alle strutture ed attrezzature;

Vista l'ordinanza ministeriale in data 10 dicembre 2004, avente ad oggetto «Modificazioni ed integrazioni alle ordinanze ministeriali 30 dicembre 1999 e 16 luglio 2004, recanti istruzioni per la presentazione delle istanze di abilitazione ad istituire e ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia»;

Visto il decreto in data 2 aprile 2013, con il quale è stata costituita la Commissione tecnico-consultiva ai sensi dell'art. 3 del predetto regolamento;

Visto il regolamento concernente la struttura ed il funzionamento dell'Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca (ANVUR), adottato con decreto del Presidente della Repubblica n. 76 del 1° febbraio 2010, ai sensi dell'art. 2, comma 140, del decreto-legge 3 ottobre 2006, n. 262, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2006, n. 286;

Visto il decreto in data 20 marzo 1998, con il quale l'«Istituto italiano di psicoterapia relazionale» è stato abilitato ad istituire e ad attivare un corso di formazione in psicoterapia, per i fini di cui all'art. 3 della legge 18 febbraio 1989, n. 56, nella sede principale di Roma;

Visto il decreto in data 25 giugno 1998 di autorizzazione ad attivare le sedi periferiche di Ancona, Catanzaro e Messina;

Visto il decreto in data 25 maggio 2001 con il quale è stato approvato l'avvenuto adeguamento dell'ordinamento dei corsi di specializzazione adottato dall'«Istituto italiano di psicoterapia relazionale», alle disposizioni del titolo II del decreto n. 509/1998;

Visto il decreto in data 4 marzo 2002 di autorizzazione ad attivare le sedi periferiche di Siena, Napoli e Cagliari e di trasferire la sede periferica di Ancona;

Visto il decreto in data 27 ottobre 2003 di autorizzazione a trasferire la sede periferica di Cagliari;

Visto il decreto in data 16 gennaio 2004 di autorizzazione a trasferire la sede periferica di Siena;

Visto il decreto in data 16 gennaio 2004 di autorizzazione ad aumentare il numero degli allievi nella sede principale di Roma;

Visto il decreto in data 28 gennaio 2004 di revoca della sede periferica di Catanzaro;

Visto il decreto in data 1° marzo 2004 di autorizzazione ad attivare la sede periferica di Palermo;

Visto il decreto in data 14 novembre 2005 di autorizzazione a trasferire la sede periferica di Palermo;

Visto il decreto in data 14 novembre 2005 di autorizzazione a trasferire la sede periferica di Napoli;

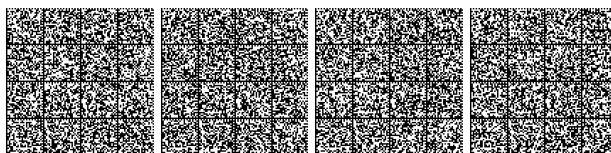
Visto il decreto in data 22 febbraio 2012 di autorizzazione a trasferire la sede principale di Roma;

Visto il decreto in data 23 maggio 2012 di autorizzazione a trasferire la sede periferica di Messina;

Visto il decreto in data 17 febbraio 2015 di ulteriore autorizzazione a trasferire la sede periferica di Napoli;

Vista l'istanza con la quale il predetto istituto chiede una ulteriore autorizzazione al trasferimento della sede periferica di Ancona da Via Giannelli, 36 a Via Gianneli, 30;

Visto il parere favorevole espresso dalla suindicata Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 3 del regolamento nella seduta del 29 ottobre 2015;

Vista la favorevole valutazione tecnica di congruità in merito all'istanza presentata dallo Istituto sopra indicato, espressa dalla predetta Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca (ANVUR) nella riunione del 20 aprile 2016 trasmessa con nota prot. 1175 del 26 aprile 2016;

Decreta:

Art. 1.

L'«Istituto italiano di psicoterapia relazionale» abilitato con decreto in data 25 giugno 1998 ad istituire e ad attivare nelle sedi periferiche di Ancona, Catanzaro e Messina un corso di specializzazione in psicoterapia ai sensi del regolamento adottato con decreto ministeriale 11 dicembre 1998, n. 509, è autorizzata a trasferire la sede periferica di Ancona da Via Giannelli, 36 a Via Gianneli, 30.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 maggio 2016

Il Capo del dipartimento: MANCINI

16A04417

DECRETO 23 maggio 2016.

Autorizzazione all'«Istituto di psicoterapia della Gestalt e di Analisi Transazionale - I.G.A.T.» ad istituire e ad attivare nella sede periferica di Ostuni un corso di specializzazione in psicoterapia.

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
PER L'UNIVERSITÀ, L'ALTA FORMAZIONE ARTISTICA, MUSICALE E COREUTICA E PER LA RICERCA

Vista la legge 18 febbraio 1989, n. 56, che disciplina l'ordinamento della professione di psicologo e fissa i requisiti per l'esercizio dell'attività psicoterapeutica e, in particolare l'art. 3 della suddetta legge, che subordina l'esercizio della predetta attività all'acquisizione, successivamente alla laurea in psicologia o in medicina e chirurgia, di una specifica formazione professionale mediante corsi di specializzazione almeno quadriennali, attivati presso scuole di specializzazione universitarie o presso istituti a tal fine riconosciuti;

Visto l'art. 17, comma 96, lettera *b)* della legge 15 maggio 1997, n. 127, che prevede che con decreto del Ministro dell'Università e della ricerca scientifica e tecnologica sia rideterminata la disciplina concernente il riconoscimento degli istituti di cui all'art. 3, comma 1, della richiamata legge n. 56 del 1989;

Visto il decreto 11 dicembre 1998, n. 509, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme per il riconoscimento degli istituti abilitati ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia ai sensi dell'art. 17, comma 96, della legge n. 127 del 1997 e, in particolare, l'art. 2, comma 5, che prevede che il riconoscimento degli istituti richiedenti sia disposto sulla base dei pareri conformi formulati dalla Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 3 del precitato decreto n. 509/1998 e dal Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario;

Visti i pareri espressi nelle riunioni dell'11 ottobre 2000 e del 16 maggio 2001, con i quali il Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario ha individuato gli standard minimi di cui devono disporre gli istituti richiedenti in relazione al personale docente, nonché alle strutture ed attrezzature;

Vista l'ordinanza ministeriale in data 10 dicembre 2004, avente ad oggetto «Modificazioni ed integrazioni alle ordinanze ministeriali 30 dicembre 1999 e 16 luglio 2004, recanti istruzioni per la presentazione delle istanze di abilitazione ad istituire e ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia»;

Visto il decreto in data 2 aprile 2013, con il quale è stata costituita la Commissione tecnico-consultiva ai sensi dell'art. 3 del predetto regolamento;

Visto il regolamento concernente la struttura ed il funzionamento dell'Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca (ANVUR), adottato con decreto del Presidente della Repubblica n. 76 del 1 febbraio 2010, ai sensi dell'art. 2, comma 140, del decreto legge 3 ottobre 2006, n. 262, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2006, n. 286;

Visto il decreto in data 21 maggio 2001 con il quale l'«Istituto di psicoterapia della Gestalt e di Analisi Transazionale - I.G.A.T.» è stato abilitato ad istituire e ad attivare nella sede di Napoli, un corso di formazione in psicoterapia, per i fini di cui all'art. 4 del richiamato decreto n. 509 del 1998;

Visto il decreto in data 16 marzo 2016 di autorizzazione al trasferimento della sede principale di Napoli;

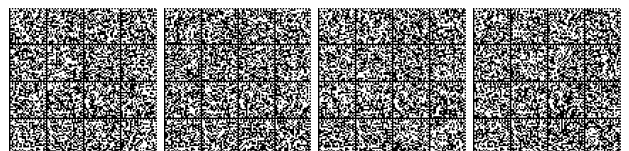
Vista l'istanza con la quale l'«Istituto di psicoterapia della Gestalt e di Analisi Transazionale - I.G.A.T.» ha chiesto l'abilitazione ad istituire e ad attivare un corso di specializzazione in psicoterapia nella sede periferica di Ostuni (BR), via SS. 16 Sud per Carovigno, per un numero massimo degli allievi ammissibili a ciascun anno di corso pari a 20 unità, per l'intero corso, a 80 unità ai sensi dell'art. 4 del richiamato decreto n. 509 del 1998;

Visto il parere favorevole espresso dalla suindicata Commissione tecnico-consultiva di cui all'art. 3 del regolamento nella seduta del 29 ottobre 2015;

Vista la favorevole valutazione tecnica di congruità in merito all'istanza presentata dallo Istituto sopra indicato, espressa dalla predetta Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca (ANVUR) nella riunione del 20 aprile 2016 trasmessa con nota prot. 1175 del 26 aprile 2016;

Decreta:

Art. 1.

Per i fini di cui all'art. 4 del regolamento adottato con decreto 11 dicembre 1998, n. 509, l'«Istituto di psicoterapia della Gestalt e di Analisi Transazionale - I.G.A.T.» è autorizzato ad istituire e ad attivare nella sede periferica di Ostuni (BR), via SS. 16 per Carovigno – ai sensi delle disposizioni di cui al titolo II del regolamento stesso, successivamente alla data del presente decreto, un corso di specializzazione in psicoterapia secondo il modello scientifico-culturale proposto nell'istanza di riconoscimento della sede principale.

Art. 2.

Il numero massimo di allievi da ammettere a ciascun anno di corso è pari a 20 unità e, per l'intero corso, a 80 unità.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 maggio 2016

Il Capo del dipartimento: MANCINI

16A04418

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 30 marzo 2016.

Ripartizione delle quote premiali relative all'anno 2014 da assegnare alle regioni ed alle province autonome.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

DI CONCERTO CON

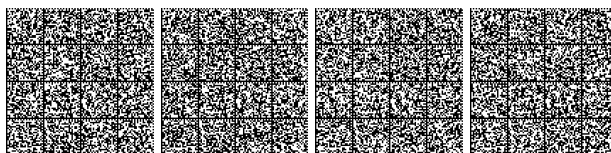
IL MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Visto l'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che il Governo può promuovere la stipula di intese in sede di Conferenza Stato-Regioni, dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

Visto l'art. 9, comma 2, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 149, in materia di meccanismi sanzionatori e premiali relativi a regioni, province e comuni, che prevede che all'art. 2 della legge 23 dicembre 2009, n. 191, sia aggiunto il comma 67-*bis* formulato come segue: «Con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, da adottarsi entro il 30 novembre 2011, di concerto con il Ministro della salute, previa intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, sono stabilite forme premiali a valere sulle risorse ordinarie previste dalla vigente legislazione per il finanziamento del Servizio sanitario nazionale, applicabili a decorrere dall'anno 2012, per le regioni che istituiscano una Centrale regionale per gli acquisti e l'aggiudicazione di procedure di gara per l'approvvigionamento di beni e servizi per un volume annuo non inferiore ad un importo determinato con il medesimo decreto e per quelle che introducano misure idonee a garantire, in materia di equilibrio di bilancio, la piena applicazione per gli erogatori pubblici di quanto previsto dall'art. 4, commi 8 e 9, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, e successive modificazioni, nel rispetto del principio della remunerazione a prestazione. L'accertamento delle condizioni per l'accesso regionale alle predette forme premiali è effettuato nell'ambito del Comitato permanente per la verifica dell'erogazione dei livelli essenziali di assistenza e del Tavolo tecnico per la verifica degli adempimenti regionali, di cui agli articoli 9 e 12 dell'Intesa 23 marzo 2005, sancita dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, pubblicata nel supplemento ordinario n. 83 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 105 del 7 maggio 2005»;

Visto l'art. 42, comma 14-*ter*, del decreto-legge 12 settembre 2014, n. 133, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 novembre 2014, n. 164, che, ad integrazione di quanto disposto dall'art. 2, comma 67-*bis*, della legge 23 dicembre 2009, n. 191, prevede: «Per l'anno 2014, in via transitoria, nelle more dell'adozione del decreto di cui al primo periodo, il Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, stabilisce il riparto della quota premiale di cui al presente comma, tenendo anche conto di criteri di riequilibrio indicati dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome. Limitatamente all'anno 2014, la percentuale indicata al citato art. 15, comma 23, del decreto-legge n. 95 del 2012, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 135 del 2012, è pari all'1,75 per cento»;

Vista la proposta di riparto delle disponibilità finanziarie per il Servizio sanitario nazionale dell'anno 2014, approvata in Conferenza Stato-Regioni in data 4 dicembre 2014 (Rep. atti n. 173/CSR) con la quale, in applicazione di quanto disposto dall'art. 42, comma 14-*ter*, del decreto-legge 12 settembre 2014, n. 133, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 novembre 2014, n. 164, si è provveduto ad accantonare la somma complessiva di 1.923,74 mln di euro per le finalità di cui alla normativa sopra richiamata, corrispondente all'1,75% delle risorse ordinarie previste dalla vigente legislazione per il finanziamento complessivo del SSN a cui concorre lo Stato per l'anno 2014;

Visto l'art. 1, comma 2, del Nuovo patto per la salute 2014-2016 sul quale è stata acquisita l'Intesa in Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in data 10 luglio 2014 (Rep. atti n. 82/CSR), che prevede che in sede di riparto delle disponibilità finanziarie deve tenersi conto dell'Accordo politico raggiunto in sede di Conferenza delle regioni e delle province autonome in data 19 dicembre 2013 laddove si afferma la necessità di rivedere e riqualificare i criteri di cui all'art. 27 del decreto legislativo 6 maggio 2011, n. 68, entro il 31 luglio 2014, e che prevede altresì che sia la Conferenza delle regioni e delle province autonome a dare attuazione, fin dall'anno 2014, a quanto previsto dal citato Accordo politico;

Tenuto conto della nota n. 3783 del 5 agosto 2014 con la quale la Conferenza delle regioni e delle province autonome, in attuazione di quanto previsto dall'art. 1, comma 2, del Nuovo patto per la salute 2014-2016 come sopra esposto, ha comunicato al Ministero della salute l'esito dell'Accordo raggiunto dalla medesima Conferenza in ordine alla ripartizione delle risorse finanziarie destinate al Servizio sanitario nazionale per l'anno 2014, con l'inclusione delle quote premiali accantonate di cui al citato art. 9, comma 2, del decreto legislativo n. 149/2011, e contemplando criteri di riequilibrio in coerenza con quanto dettato dall'art. 42, comma 14-*ter*, del decreto-legge n. 133/2014 e come già previsto dall'Accordo politico raggiunto in sede di Conferenza delle regioni e delle province autonome in data 19 dicembre 2013;

Ritenuto di dover provvedere, pertanto, alla ripartizione della quota premiale accantonata relativa all'anno 2014 pari a 1.923,74 mln di euro tenendo anche conto di criteri di riequilibrio in coerenza con quanto dettato dall'art. 42, comma 14-*ter*, del decreto-legge n. 133/2014 e come già previsto dall'Accordo politico raggiunto in sede di Conferenza delle regioni e delle province autonome in data 19 dicembre 2013, nonché in coerenza con il contenuto dell'Accordo raggiunto dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome di cui alla nota n. 3783 del 5 agosto 2014;

Acquisita l'intesa sancita in Conferenza Stato regioni in data 4 dicembre 2014 (Rep. atti n. 174/CSR);

Decreta:

Art. 1.

In applicazione di quanto previsto dall'art. 42, comma 14-*ter*, del decreto-legge 12 settembre 2014, n. 133, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 novembre 2014, n. 164, si provvede alla ripartizione fra le regioni e le province autonome delle quote premiali relative all'anno 2014 per complessivi 1.923,74 mln di euro, come dettagliate nella Tabella A che fa parte integrante del presente decreto, tenendo anche conto di criteri di riequilibrio, come previsto dalla citata norma, e come già previsto dall'Accordo politico raggiunto in sede di Conferenza delle regioni e delle province autonome in data 19 dicembre 2013, nonché in coerenza con il contenuto dell'Accordo raggiunto dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome di cui alla nota n. 3783 del 5 agosto 2014.

Il presente decreto viene inviato, per la registrazione, alla Corte dei conti e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 marzo 2016

Il Ministro della salute
LORENZIN

Il Ministro dell'economia e delle finanze
PADOAN

Registrato alla Corte dei conti il 12 maggio 2016
Ufficio controllo atti MIUR, MIBAC, Min. salute e Min. lavoro e politiche sociali reg.ne prev. n. 1837

Tabella A

Regioni	**IMPORTO**
PIEMONTE	**135.986.985**
VALLE D'AOSTA	**976.514**
LOMBARDIA	**267.161.976**
P. A. BOLZANO	**14.429.491**
P. A. TRENTO	**7.076.905**
VENETO	**158.490.057**
FRIULI V. G.	**16.252.089**
LIGURIA	**136.956.407**
E. ROMAGNA	**104.441.903**
TOSCANA	**97.569.201**
UMBRIA	**42.814.359**
MARCHE	**80.373.985**
LAZIO	**35.555.657**
ABRUZZO	**58.736.820**
MOLISE	**17.684.742**
CAMPANIA	**322.122.702**
PUGLIA	**153.177.305**
BASILICATA	**40.608.857**
CALABRIA	**87.082.344**
SICILIA	**121.494.726**
SARDEGNA	**24.746.974**
TOTALE	**1.923.740.000**

16A04422

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

DECRETO 10 marzo 2016.

Definizione dell'incremento della contribuzione addizionale, applicabile a titolo di sanzione, per il mancato rispetto delle modalità di rotazione dei lavoratori indicate nel verbale di esame congiunto stipulato per la richiesta di intervento dell'integrazione salariale straordinaria o, in mancanza di accordo, nella domanda di concessione del trattamento di CIGS. (Decreto n. 94956).

IL MINISTRO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto il decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 148, recante: «Disposizioni per il riordino della normativa in materia di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro, in attuazione della legge 10 dicembre 2014, n. 183»;

Visto l'art. 24, comma 6 del citato decreto legislativo il quale dispone «che con decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, da adottare entro 60 giorni dall'entrata in vigore del presente decreto, è definito l'incremento della contribuzione addizionale, applicabile a titolo di sanzione per il mancato rispetto delle modalità di rotazione tra i lavoratori di cui al comma 3»;

Visto l'art. 116, comma 8 della legge 23 dicembre 2000, n. 388;

Visto l'art. 3 della legge 14 gennaio 1994, n. 20;

Considerato, che le modalità di sospensione dal lavoro o la riduzione dell'orario di lavoro applicate in costanza di un programma aziendale che preveda il ricorso all'integrazione salariale straordinaria sono oggetto di esame congiunto delle parti sociali;

Considerato, altresì, che le modalità della rotazione dei lavoratori da sospendere ovvero le ragioni tecnico-organizzative della mancata adozione di meccanismi di rotazione devono essere coerenti con le ragioni per le quali si è stato richiesto l'intervento del trattamento di integrazione salariale straordinaria;

Decreta:

Art. 1.

1. Ai sensi dell'art. 24, comma 6 del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 148, qualora in sede di verifica ispettiva anche a seguito di segnalazione da parte delle organizzazioni sindacali o di singoli lavoratori, emerga il mancato rispetto delle modalità di rotazione dei lavoratori sospesi concordate in sede di esame congiunto ovvero indicate nella domanda di concessione del trattamento straordinario di integrazione salariale, il contributo addizionale di cui all'art. 5 del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 148 è incrementato nella misura del 1 per cento.

2. L'incremento di cui al comma 1 è applicato sul contributo addizionale dovuto per i singoli lavoratori ai quali non è stata applicata la rotazione e limitatamente al periodo temporale per il quale è stata accertata la violazione.

Art. 2.

1. Per le finalità di cui all'art. 1, la direzione territoriale del lavoro competente trasmette gli esiti dell'accertamento all'INPS - sede territoriale competente - che provvede ad applicare la sanzione comminata in sede di verifica ispettiva.

Il presente decreto è trasmesso per il visto e la registrazione alla Corte dei conti, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione.

Roma, 10 marzo 2016

Il Ministro del lavoro e delle politiche sociali
POLETTI

Il Ministro dell'economia e delle finanze
PADOAN

Registrato alla Corte dei conti il 24 maggio 2016
Ufficio controllo atti MIUR, MIBAC, Min. salute e Min. lavoro e politiche sociali, reg.ne prev. n. 1994

16A04480

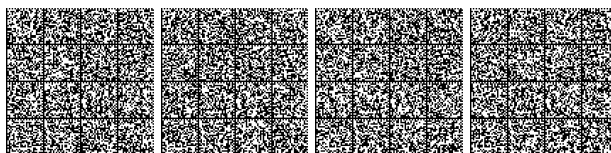
DECRETO 18 aprile 2016.

Fondo di solidarietà bilaterale ormeggiatori e barcaioli dei porti italiani. (Decreto n. 95440).

IL MINISTRO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto l'art. 26 del decreto legislativo n. 148 del 2015, il quale prevede che le organizzazioni sindacali e imprenditoriali comparativamente più rappresentative a livello nazionale stipulino accordi e contratti collettivi, anche intersettoriali aventi ad oggetto la costituzione, per i settori non coperti dalla normativa in materia d'integrazione salariale, di fondi di solidarietà bilaterali con la finalità di

assicurare ai lavoratori una tutela in costanza di rapporto di lavoro nei casi di riduzione o sospensione dell'attività lavorativa per le cause previste dal Titolo I dello stesso decreto legislativo materia di integrazione salariale ordinaria o straordinaria;

Visti gli articoli da 27 a 40 del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 148, che recano una nuova disciplina dei fondi di solidarietà già disciplinati dall'art. 3 della legge 28 giugno 2012, n. 92;

Visto l'art. 46, comma 1, lettera *q)*, e comma 2, lettera *d)*, del decreto legislativo n. 148 del 2015, con il quale vengono abrogati i commi 1, da 4 a 19-*ter*, da 22 a 45 e, a decorrere dal 1° gennaio 2016, i commi 20, 20-*bis* e 21 dell'art. 3 della legge n. 92 del 2012;

Visto l'accordo stipulato in data 6 marzo 2014 tra A.N. G.O.P.I. e FILT CGIL, FIT CISL, UILTRASPORTI con cui le parti hanno convenuto di costituire il Fondo di solidarietà bilaterale degli ormeggiatori e barcaioli dei porti italiani ai sensi dell'art. 3, comma 4, legge 28 giugno 2012, n. 92;

Considerata l'avvertita necessità delle parti sociali firmatarie dell'accordo del 6 marzo 2014 di costituire il Fondo di solidarietà bilaterale in considerazione delle specificità delle attività svolte caratterizzate da forte stagionalità;

Considerato che l'art. 26, comma 8, del decreto legislativo n. 148 del 2015 prevede l'obbligo di adeguamento alle disposizioni di cui al medesimo decreto legislativo per i Fondi di solidarietà non conformi a quanto stabilito dall'art. 26, comma 7, il quale prevede che l'istituzione dei Fondi è obbligatoria per tutti i settori che non rientrano nell'ambito di applicazione del Titolo I del decreto legislativo n. 148 del 2015 in relazione ai datori di lavoro che occupano mediamente più di cinque dipendenti;

Considerato che l'accordo stipulato in data 6 marzo 2014 tra A.N. G.O.P.I. e FILT CGIL, FIT CISL, UILTRASPORTI fa riferimento, quale ambito di applicazione del Fondo, all'intero settore a prescindere dalla consistenza dell'organico aziendale;

Considerato che la volontà delle parti espressa nell'accordo stipulato in data 6 marzo 2014 tra A.N. G.O.P.I. e FILT CGIL, FIT CISL, UILTRASPORTI, ai sensi dell'art. 3, comma 4, legge n. 92 del 2012, risulta conforme alal disciplina di cui agli articoli da 26 a 40 del decreto legislativo n. 148 del 2015;

Ritenuto, pertanto, di istituire il Fondo di solidarietà bilaterale per il sostegno del reddito del personale degli ormeggiatori e barcaioli dei porti italiani in applicazione delle disposizioni di cui agli articoli da 26 a 40 del decreto legislativo n. 148 del 2015;

Decreta:

Art. 1.

Istituzione del fondo

1. È istituito presso l'INPS il Fondo di solidarietà bilaterale ormeggiatori e barcaioli dei porti italiani, di seguito denominato Fondo.

Art. 2.

Finalità e campo di applicazione

1. Il Fondo è volto ad assicurare ai lavoratori del settore dei Gruppi ormeggiatori e barcaioli dei porti italiani, a prescindere dalla consistenza numerica dell'organico, una tutela in costanza di rapporto di lavoro nei casi di riduzione o sospensione dell'attività lavorativa per cause previste dalla normativa in materia d'integrazione salariale ordinaria o straordinaria.

2. Il Fondo assicura a favore dei lavoratori dei Gruppi di cui al comma 1 la prestazione dell'assegno ordinario di cui all'art. 5.

Art. 3.

Amministrazione del Fondo

1. Il Fondo è gestito da un comitato amministratore composto da sei esperti di cui tre esperti designati da A.N. G.O.P.I. e tre esperti designati dalle organizzazioni sindacali stipulanti l'accordo sindacale nazionale del 6 marzo 2014, aventi i requisiti di competenza, di assenza di conflitto di interesse e di onorabilità di cui agli art. 37 e 38 del decreto legislativo n. 148 del 2015.

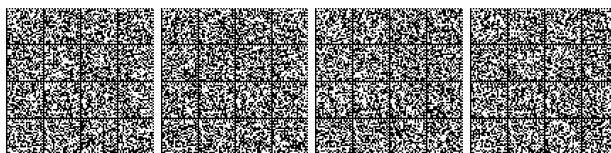
2. Il comitato amministratore si compone, altresì, di due funzionari, con qualifica di dirigente, in rappresentanza, rispettivamente, del Ministero del lavoro e delle politiche sociali e del Ministero dell'economia e delle finanze.

3. La partecipazione al comitato amministratore è gratuita e non dà diritto ad alcun compenso né ad alcun rimborso spese.

4. Il comitato amministratore è nominato con decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali e dura in carica quattro anni.

5. Il presidente del comitato amministratore è eletto dal comitato stesso tra i suoi componenti.

6. Scaduto il periodo di durata, il comitato continua ad operare fino all'insediamento dei nuovi componenti.

7. Per la validità delle sedute è necessaria la presenza di almeno cinque componenti del comitato amministratore aventi diritto al voto.

8. Le deliberazioni del comitato amministratore sono assunte a maggioranza e, in caso di parità di voti, prevale il voto del presidente.

9. Partecipa alle riunioni del comitato amministratore il collegio sindacale dell'INPS, nonché il direttore generale del medesimo Istituto o un suo delegato con voto consultivo.

10. L'esecuzione delle decisioni adottate dal comitato amministratore può essere sospesa, ove si evidenzino profili di illegittimità, da parte del direttore generale dell'INPS. Il procedimento di sospensione deve essere adottato nel termine di cinque giorni ed essere sottoposto, con l'indicazione della norma che si ritiene violata, al presidente dell'INPS nell'ambito delle funzioni di cui all'art. 3, comma 5, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 479, e successive modificazioni. Entro tre mesi, il presidente stabilisce se dare ulteriore corso alla decisione o se annullarla. Trascorso tale termine la decisione diviene esecutiva.

Art. 4.

Compiti del comitato amministratore

1. Il comitato amministratore del Fondo ha il compito di:

a) predisporre, sulla base dei criteri stabiliti dal consiglio di indirizzo e vigilanza dell'INPS, i bilanci annuali, preventivo e consuntivo, della gestione, corredati da una propria relazione, e deliberare sui bilanci tecnici relativi alla gestione stessa;

b) deliberare in ordine alla concessione degli interventi e dei trattamenti e compiere ogni altro atto richiesto per la gestione degli istituti previsti dal presente decreto;

c) fare proposte in materia di contributi, interventi e trattamenti anche ai fini di cui all'art. 26, comma 3, del decreto legislativo n. 148 del 2015, fermo restando quanto previsto dall'art. 35, commi 4 e 5, del medesimo decreto legislativo al fine di assicurare il pareggio di bilancio;

d) vigilare sull'affluenza dei contributi, sull'ammissione agli interventi e sull'erogazione dei trattamenti, nonché sull'andamento della gestione;

e) decidere, in unica istanza, sui ricorsi in ordine alle materie di competenza;

f) assolvere ogni altro compito che sia ad esso demandato da leggi o regolamenti.

Art. 5.

Prestazioni

1. Il Fondo provvede all'erogazione dell'assegno ordinario a favore dei lavoratori, esclusi i dirigenti, interessati da riduzioni dell'orario di lavoro o da sospensione temporanea dell'attività lavorativa per le causali previste dalla normativa in materia di integrazione salariale ordinaria o straordinaria.

2. L'assegno ordinario richiede che la riduzione o sospensione dell'attività lavorativa sia dovuta ad una situazione di crisi del Gruppo ai sensi dell'art. 8, comma 1.

3. L'importo dell'assegno ordinario è pari alla prestazione di integrazione salariale, con i relativi massimali.

4. Per la prestazione di cui al comma 1 è dovuto a carico del Fondo, alla gestione d'iscrizione del lavoratore interessato, il versamento della contribuzione correlata alla prestazione.

5. La contribuzione dovuta è computata in base a quanto previsto dall'art. 40 della legge 4 novembre 2010, n. 183.

6. I Gruppi che fanno ricorso alla prestazione di cui al comma 1 non possono in nessun caso coinvolgere più di 40 unità lavorative all'anno per un periodo non superiore a 80 giorni lavorativi ciascuno per un massimo di 3200 giorni di cassa integrazione complessivi annui e comunque nei limiti massimi di durata di cui all'art. 30 del decreto legislativo 148 del 2015.

Art. 6.

Finanziamento

1. Per la prestazione di cui all'art. 5, comma 1, è dovuto al Fondo:

a) un contributo ordinario nella misura dello 0,30%, ripartito tra datore di lavoro e lavoratore nella misura, rispettivamente, di due terzi e un terzo, calcolato sulla retribuzione imponibile ai fini previdenziali di tutti i lavoratori dipendenti, esclusi i dirigenti;

b) un contributo addizionale, a carico del datore di lavoro, nella misura dell'1,5% calcolato sulle retribuzioni imponibili ai fini previdenziali perse dai lavoratori interessati dalle prestazioni.

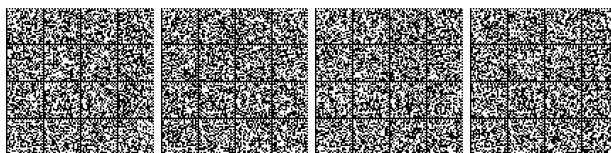
2. Eventuali variazioni della misura del contributo ordinario sono ripartite tra datore di lavoro e lavoratore sulla base del criterio di cui al comma 1, lettera *a)*.

3. Ai contributi di finanziamento si applicano le disposizioni vigenti in materia di contribuzione previdenziale obbligatoria, compreso l'art. 3, comma 9, della legge 8 agosto 1995, n. 335, ad eccezione di quelle relative agli sgravi contributivi.

4. Ai sensi dell'art. 26, comma 6, del decreto legislativo n. 148 del 2015, gli oneri di amministrazione derivanti all'Inps dall'assunzione della gestione, determinati nella misura e secondo i criteri previsti dal regolamento di contabilità del predetto Istituto, sono a carico del Fondo e vengono finanziati nell'ambito della contribuzione dovuta.

Art. 7.

Obblighi di bilancio

1. Il Fondo ha obbligo di bilancio in pareggio e non può erogare prestazioni in carenza di disponibilità.

2. Gli interventi a carico del Fondo sono concessi entro i limiti delle risorse già acquisite.

3. Il Fondo ha obbligo di presentare il bilancio tecnico di previsione a otto anni basato sullo scenario macroeconomico coerente con il più recente Documento di economia e finanza e relativa Nota di aggiornamento, fermo restando l'obbligo di aggiornamento in corrispondenza della presentazione del bilancio preventivo annuale, al fine di garantire l'equilibrio dei saldi di bilancio.

Art. 8.

Accesso alle prestazioni

1. L'accesso alla prestazione di cui all'art. 5 è subordinato ad una comunicazione dell'A.N. G.O.P.I. alle Segreterie Nazionali di FILT CGIL, FIT CISL e UILTRASPORTI relativa alla situazione di crisi, al fine di valutare congiuntamente le reali necessità di personale o di ore di lavoro e, conseguentemente, il fabbisogno di prestazioni integrative del reddito.

2. Entro sette giorni dalla comunicazione viene organizzato un incontro tra dell'A.N. G.O.P.I. e FILT CGIL, FIT CISL e UILTRASPORTI.

3. Il confronto tra le organizzazioni sindacali dovrà concludersi entro i successivi sette giorni.

Art. 9.

Norma finale

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente decreto, si applicano le disposizioni di cui agli articoli da 26 a 40 del decreto legislativo n. 148 del 2015.

Il presente decreto è trasmesso agli Organi di controllo e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana

Roma, 18 aprile 2016

Il Ministro del lavoro e delle politiche sociali
POLETTI

Il Ministro dell'economia e delle finanze
PADOAN

Registrato alla Corte dei conti il 17 maggio 2016
Ufficio di controllo sugli atti del MIUR, MIBAC Min. salute e Min. lavoro foglio n. 1955

16A04419

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 29 aprile 2016.

Modifica del decreto 18 novembre 2014 per quanto concerne talune misure di sostegno accoppiato.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 352/78, (CE) n. 165/94,(CE) n. 2799/98, (CE) n. 814/2000, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 485/2008;

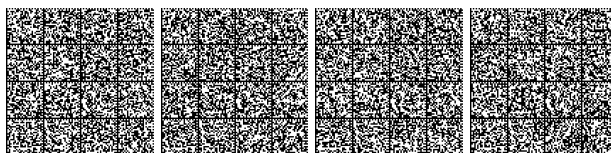
Visto il regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante norme sui pagamenti diretti agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla politica agricola comune e che abroga il regolamento (CE) n. 637/2008 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 639/2014 della Commissione, dell'11 marzo 2014, che integra il regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sui pagamenti diretti agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla politica agricola comune e che modifica l'allegato X di tale regolamento;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 640/2014 della Commissione, dell'11 marzo 2014, che integra il regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo e le condizioni per il rifiuto o la revoca di pagamenti nonché le sanzioni amministrative applicabili ai pagamenti diretti, al sostegno allo sviluppo rurale e alla condizionalità;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 641/2014 della Commissione, del 16 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sui pagamenti diretti agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla politica agricola comune;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 809/2014 della Commissione del 17 luglio 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo, le misure di sviluppo rurale e la condizionalità;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 14 novembre 2012, n. 252, recante il regolamento relativo ai criteri e alle modalità per la pubblicazione degli atti e degli allegati elenchi degli oneri introdotti ed eliminati, ai sensi dell'art. 7, comma 2, della legge 11 novembre 2011, n. 180 «Norme per la tutela della libertà d'impresa. Statuto delle imprese»;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 18 novembre 2014 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 295 del 20 dicembre 2014, recante «Disposizioni nazionali di applicazione del regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 26 febbraio 2015, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 81 dell'8 aprile 2015, recante «Disposizioni modificative ed integrative del decreto ministeriale 18 novembre 2014 di applicazione del regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013» ed, in particolare, l'art. 19;

Considerata la crisi di mercato che ha investito il comparto del pomodoro, causando difficoltà al settore produttivo;

Ritenuto, opportuno consentire un maggiore margine temporale per la definizione dei contratti con l'industria di trasformazione;

Ritenuto, altresì opportuno, ai sensi dell'art. 19 del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 26 febbraio 2015, semplificare le procedure di presentazione della documentazione inerente il sostegno accoppiato per il pomodoro da industria, di cui all'art. 26, del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 18 novembre 2014, nel caso di produttori associati ad una organizzazione di produttori, posticipando la data di deposito dei contratti di fornitura presso l'organismo di coordinamento di cui all'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1306/2013, alla data ultima per la presentazione della domanda come previsto per i produttori singoli;

Vista la comunicazione alla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano effettuata con nota ministeriale 29 aprile 2016, prot.4798, ai sensi dell'art. 19 del sopracitato decreto ministeriale 26 febbraio 2015;

Decreta:

Art. 1.

Misura premi per il settore pomodoro da destinare alla trasformazione

1. Dall'anno di domanda 2016, i termini stabiliti dall'art. 26, comma 4, del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 18 novembre 2014, sono posticipati alla data ultima di presentazione della domanda unica.

Il presente decreto è trasmesso alla Corte dei Conti per la registrazione e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 29 aprile 2016

Il Ministro: MARTINA

Registrato alla Corte dei conti il 31 maggio 2016
Ufficio controllo atti MISE e MIPAAF reg.ne prev. n. 1572

———

ELENCO ONERI INFORMATIVI AI SENSI DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA DEL 14 NOVEMBRE 2012, N. 252.

Modifica del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 18 novembre 2014 per quanto concerne talune misure di sostegno accoppiato.

Oneri eliminati

Denominazione dell'onere: il presente provvedimento non elimina oneri.

Oneri introdotti

Denominazione dell'onere: il presente provvedimento non introduce oneri.

1. Riferimento normativo interno (articolo e comma): art. 1 comma 1:

Comunicazione.

Domanda.

Documentazione.

Altro.

Cosa cambia per il cittadino e/o l'impresa: la data del deposito dei contratti di fornitura presso l'organismo di coordinamento è posticipata alla data ultima per la presentazione della domanda unica.

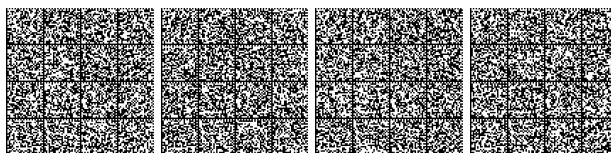
16A04423

DECRETO 31 maggio 2016.

Autorizzazione all'Ente tutela vini di Romagna, in Faenza, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC «Romagna», ai sensi dell'articolo 72 del reg. (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento 22 marzo 2016.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto, in particolare, l'art. 72, paragrafo 1, del citato regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla commissione UE della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, paragrafo 5, regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, paragrafo 5 del regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'art. 72 del medesimo regolamento;

Ritenuto, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, paragrafo 5 del regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto ministeriale del 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto, in particolare, l'art. 13 del citato decreto ministeriale del 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009;

Considerato che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della commissione UE previsti dall'art. 109, paragrafo 3, e dall'art. 110 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato art. 72;

Ritenuto pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della commissione UE dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto decreto ministeriale del 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale del 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione prodotti DOP e IGP - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 4 del 7 gennaio 2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto 7 novembre 2012;

Visto, in particolare, l'art. 2, comma 1, del citato decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del decreto ministeriale del 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato art. 13 del decreto ministeriale del 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale del 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118 quater, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla commissione UE ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP «Romagna»;

Visto il decreto ministeriale del 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOC;

Vista la domanda presentata in data 2 settembre 2015, tramite la regione Emilia-Romagna, dall'Ente tutela vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Romagna», nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato decreto ministeriale del 7 novembre 2012;

Visto il provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Romagna» e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla commissione UE della medesima richiesta;

Vista la richiesta datata 20 aprile 2016 presentata a questo Ministero dal citato ente tutela vini di Romagna, ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale del 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 22 marzo 2016, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC «Romagna», relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

Vista la nota n. PG/2016/328631 del 6 maggio 2016 con la quale la regione Emilia-Romagna ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato decreto ministeriale del 7 novembre 2012;

Considerato che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del decreto ministeriale del 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha dichiarato che non vi sono state variazioni al piano dei controlli conseguenti alla modifica in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare da parte della commissione UE;

Ritenuto, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP «Romagna», prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

Decreta:

Art. 1.

1. Ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale del 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC «Romagna», ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 22 marzo 2016 richiamato in premessa.

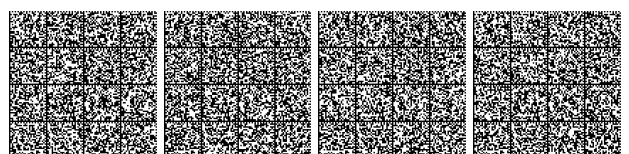
2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'ente tutela vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato decreto ministeriale del 7 novembre 2012 e questo Ministero e la regione Emilia-Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOP «Romagna» in questione da parte della commissione UE. Tale responsabilità resta in capo al citato ente tutela vini di Romagna e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOC «Romagna», così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle nuove tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 maggio 2016

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Romagna" di cui al provvedimento ministeriale del 22 marzo 2016.

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione "Revisione" di Word)

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La Denominazione di Origine Controllata "Romagna" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive:
Albana spumante dolce (categoria Vino Spumante);
Cagnina;
Pagadebit, anche nella versione frizzante;
~~Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche nella versione frizzante;~~
Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva;
Sangiovese passito (categoria Vino);
Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;
~~Sangiovese con una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive (sottozone):~~
~~Bertinoro, solo con la menzione riserva;~~
~~Brisighella, anche con la menzione riserva;~~
~~Castrocaro - Terra del Sole, anche con la menzione riserva;~~
~~Cesena, anche con la menzione riserva;~~
~~Longiano, anche con la menzione riserva;~~
~~Meldola, anche con la menzione riserva;~~
~~Modigliana, anche con la menzione riserva;~~
~~Marzeno, anche con la menzione riserva;~~
~~Oriolo, anche con la menzione riserva;~~
~~Predappio, anche con la menzione riserva;~~
~~San Vicinio, anche con la menzione riserva;~~
~~Serra, anche con la menzione riserva;~~
Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.

1.2. Le menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) "Bertinoro", "Brisighella", "Castrocaro – Terra del Sole", "Cesena", "Longiano", "Meldola", "Modigliana", "Marzeno", "Oriolo", "Predappio", "San Vicinio" e "Serra" sono disciplinati tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Romagna" Albana Spumante:
- Albana: minimo 95%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

"Romagna" Cagnina:
- Terrano: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

"Romagna" Pagadebit~~ e "Romagna" Pagadebit Bertinoro~~:
- Bombino bianco: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

"Romagna" Sangiovese:
- Sangiovese: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

~~"Romagna" Sangiovese con una delle menzione geografiche aggiuntive (sottozone) definite nel presente disciplinare:~~
~~- Sangiovese: minimo il 95%;~~
~~- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.~~

"Romagna" Trebbiano:
- Trebbiano Romagnolo: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Albana Spumante comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano.
Per i comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle è così delimitato: comune di Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 Via Emilia.
Comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 Via Emilia fino all'incontro di questa con Via Pestalozzi, segue questa e quindi Via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini – Bologna che segue fino all'incontro con la SS 71 – bis, da questa prende per Via Comunale Redichiaro, per Via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71 – bis, segue quindi le Vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia, Via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km. 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro.
Comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la SS 9 fino all'incontro con Via S. Leonardo che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini – Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì.
Comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con Via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest'ultima

segue la ferrovia Rimini – Bologna fino al casello km. 59, poi per Via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine con il comune di Faenza.
Provincia di Ravenna: comuni di: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.
Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese il limite a valle è delimitato come segue:
Comune di Faenza: dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini – Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per Via S. Giovanni e per le Vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese.
Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini – Bologna.
Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia.
Per i comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti:
Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini – Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la Via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;
Comune di Ozzano Emilia: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

3.2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Cagnina comprende i comuni appresso descritti:
Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme;
Provincia di Forlì - Cesena: comuni di Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo e San Mauro Pascoli.

3.3. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Pagadebit comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:
Provincia di Ravenna: Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.
Per i Comuni di Castel Bolognese e Faenza il limite a valle è dato dalla SS 9 Via Emilia;
Provincia di Forlì – Cesena: Comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone.
Il limite a valle per i comuni di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone, è il seguente:
Comune di Bertinoro: SS 9, Via Emilia;
Comune di Cesena: dall'incrocio con il Comune di Bertinoro sulla SS 9 (Via Emilia) si segue detta statale fino ad incontrare la SP 51 che porta sino a S. Vittore. Poi per Via San Vittore ex 71 fino alla frazione S. Carlo. Indi per Via Castiglione, Via Roversano S. Carlo, Via Comunale Roversano, Via IV Novembre fino a ritornare di nuovo sulla SS 9 (Via Emilia). Si prosegue di nuovo per detta strada statale verso Rimini sino ad incontrare la Via Ca' Vecchia. Poi per Via Montiano e per Via Malanotte sino al confine con il comune di Longiano;
Comune di Forlì: dal confine con il comune di Faenza sulla Via Emilia, si segue il rio Cosina sino al ponte della Bariletta sulla Via del Passo, indi per la stessa Via del Passo sino ad incontrare la Via Castel Leone che si percorre totalmente. Quindi per Via Ossi sino a Villagrappa, poi per Via del Braldo fino a Villa Rovere. Si imbocca poi la SS 67 verso Firenze sino alla frazione Terra del Sole. Quindi si ritorna verso Forlì dopo aver percorso Via Ladino, per la SP 56 sino ad incontrare la Via dell'Appennino (SS 9 ter) che si segue attraversando S. Martino in Strada. Nei pressi dell'uscita dal

paese si imbocca la Via Monda, indi per Via Crocetta sino all'incrocio con la SP 4 del Bidente, km 4,100, che si segue fino ad incontrare la SP 37. Lungo questa fino al confine tra i comuni di Forlì e Bertinoro sul fiume Ronco;
Comune di Forlimpopoli: dal confine con il Comune di Bertinoro e Forlì, sulla SP 37, si segue quest'ultima in direzione di Forlimpopoli sino ad incontrare il rio Ausa, che si segue sino a ritornare sul confine tra i comuni di Bertinoro e Forlimpopoli;
Comune di Longiano: dall'incrocio con il comune di Cesena sulla Via Malanotte si prosegue fino a Badia. Poi per Via Cesena, Via Badia e Via Fratta passando per Cà Turchi e Cà Won Willer. Indi per Via Massa, che passando per le frazioni Massa, Bolignano, La Crocetta conduce fino al confine con il Comune di Savignano sul Rubicone in località Cà Ugolini;
Comune di Savignano sul Rubicone: dal confine con il comune di Longiano sulla Via Massa, si segue detto confine di comune indi Via Scodella, Via (Vecchia) Rio Salto sino ad incontrare il confine di comune con Sant'Arcangelo di Romagna, dopo aver percorso la Via Seibelle J.;
provincia di Rimini: comuni di Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.
Il limite a valle per i comuni di Misano Adriatico, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna è il seguente:
Comune di Misano Adriatico: dal confine con il comune di Riccione sulla Via Capronte si prosegue per quest'ultima sino alla Via Grotta. Poi per Via Fontacce sino ad incontrare la SP 35 (Riccione - Tavoletto). Indi per quest'ultima sino alla frazione Cella Simbeni. Poi per Via S. Giovanni sino al fiume Conca sul confine tra i comuni di Misano Adriatico e San Giovanni in Marignano;
Comune di Rimini: dal confine con il comune di Sant'Arcangelo di Romagna sulla statale Via Marecchiese si prosegue verso Rimini sino ad incontrare l'autostrada Bologna - Rimini che si segue sino ad incontrare il confine con il Comune di Riccione.
Comune di Sant'Arcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Savignano sulla Via Seibelle J. si prosegue per detto confine, in direzione Canonica sino ad incontrare la Via Rio Salto e la frazione Canonica. Indi per Via Canonica, SP 13 sino ad incontrare il confine di comune che si segue fino sul fiume Marecchia. Lungo detto corso fino all'incontro con la trasversale Marecchia. Poi per Via Marecchia fino ad un nuovo incontro con il confine di comune.

~~3.2 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro comprende l'area di seguito delimitata:~~

~~Partendo dall'incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all'incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano - Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l'intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all'incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.~~

3.4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì – Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Longiano, Meldola, Mercato

Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico – San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, S. Sofia, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano - Sarsina, Tredozio.
Per i comuni di Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano e Savignano sul Rubicone il limite a valle è così delimitato:
comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 fino all'incrocio di questa con via Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini - Bologna, che segue fino all'incontro con la SS 71-bis, da questa prende per via Comunale Redichiaro, per via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71-bis, segue quindi le vie: Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale, per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro;
comune di Bertinoro: SS 9 via Emilia;
comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la statale n. 9 fino all'incontro con Via S. Leonardo, che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini - Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì;
comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue quindi questa via e poi le vie: Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da questa ultima segue la ferrovia Rimini - Bologna fino al casello km 59 poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine col comune di Faenza;
comuni di Montiano e Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 via Emilia.

Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, S. Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.
Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, il limite a valle è così delimitato:
comuni di Cattolica, Misano Adriatico e Riccione: dalla SS 16 Adriatica;
comune di Rimini: dal confine col comune di Riccione segue la SS 16 Adriatica sino all'incrocio con la SS 9 Emilia e segue questa strada fino al confine col comune di S. Arcangelo di Romagna;
comune di S. Arcangelo di Romagna, dalla SS 9 via Emilia.
Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme.
Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese, il limite a valle è così delimitato:
comune di Faenza: dal confine col comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini - Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone e poi, per via S. Giovanni e per le vie: Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo Provelta, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese;
comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano dell'Emilia.
Per i comuni di Imola e Ozzano il limite a valle è così delimitato:
Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini - Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue sino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;
comune di Ozzano: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

~~4.2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, solo con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:~~

~~Partendo dall'incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all'incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano – Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l'intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all'incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.~~

~~4.3 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Brisighella", anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:~~

~~Comprende parte dei Comuni di Brisighella, Faenza e Casola Valsenio. Dal limite nord-est della zona delimitata, in località Budrio si segue il confine amministrativo tra i comuni di Casola Valsenio e Riolo Terme in direzione est; si continua seguendo i confini amministrativi tra il comune di Brisighella e Riolo Terme in direzione nord-est e si prosegue seguendo i confini amministrativi tra i comuni di Faenza e Castel Bolognese fino ad arrivare ad incrociare la via provinciale Tebano Villa Vezzano nei pressi della chiesa di Tebano. Da qui verso sud-est fino a Casale. Si prosegue in direzione sud lungo la strada provinciale, fino ad incrociare la Statale Brisighellese che si percorre in direzione sud fino alla frazione di Errano dove si prosegue per via Chiusa di Errano e poi sulla Provinciale Canaletta di Sarna in direzione sud est fino ai pressi di Villa Gessi. Si prosegue su via Canaletta di Sarna verso sud sino al confine amministrativo fra i comuni di Faenza e Brisighella nei pressi della chiesa di Sarna. Si procede sul confine dei sopradetti confini comunali verso sud est sino ad incrociare la via Pian di Vicchio che si percorre in direzione sud-ovest, poi si attraversa la strada provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località "Ca' Raggio" nei pressi del lago aziendale dove si prosegue per la località "Casa Ergazzina" poi in direzione sud-ovest in via Bicocca per poi proseguire lungo la carraia denominata "Ca' di La'" poi case Soglia e Soglietta fino ad arrivare sul ponte del torrente Marzeno. Si prosegue per detto torrente in direzione sud-est fino ad arrivare al confine della provincia di Ravenna con quella di Forlì – Cesena dove si segue in direzione ovest. Si prosegue lungo il confine delle due provincie fino ad arrivare alla strada consorziale di Lago. Da qui in direzione sud-ovest si oltrepassa la chiesa di Valpiana sino ad incrociare la strada Statale Brisighellese nei pressi di S. Eufemia; segue la strada suddetta, in direzione nord verso Brisighella. Attraversa il fiume Lamone prima del passaggio a livello e continua, in direzione nord-est, lungo la strada consorziale per Santa Maria in Purocielo. Oltrepassata S. Maria in Purocielo , prosegue in direzione nord-est lungo la strada forestale elle Lagune fino alla Casa delle Lagune dove riprende a proseguire in direzione nord-ovest, attraversa Ca' Braghetto, il Tre, Donegaglia e dopo aver attraversato il torrente Sintria prosegue in direzione sud ovest lungo la strada consorziale Zattaglia – Monte Romano fino alla località Casetto dove continua in direzione nord-ovest sulla strada di S. Andrea e dopo aver attraversato Casone della Casa, Albergo, Pagnano, Soglia ed il fiume Senio, si immette sulla Statale Casolana, che si percorre in direzione nord verso Riolo Terme fino ad immettersi sulla strada provinciale per Fontanelice; da qui prosegue in direzione nord-est fino ad oltre il cimitero di Prugno per proseguire lungo la strada vicinale in direzione nord-ovest verso Ca' Bosco fino ad incrociare il confine di provincia tra Bologna e Ravenna; segue, quindi in direzione~~

~~nord est il confine predetto fino alla località Budrio, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.~~

~~4.4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Castrocaro - Terra del Sole, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:~~

~~Comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Rocca San Casciano, Dovadola, Castrocaro Terme e Terra del Sole e la seguente parte del Comune di Forlì: dall’incrocio di Via Borsano (SP 57) con Via del Tesoro, si procede per Via Tomba in direzione Massa, poi ancora per Via del Tesoro. Da questa si prosegue per Via Braga fino a rientrare in Via del Partigiano (SP 56). Si continua in direzione Forlì fino all’incrocio con Via del Gualdo, svoltando a sinistra su quest’ultima (SP 141) e proseguendo per Via Ossi. All’incrocio con Via Scaletta, a sinistra, si procede per quest’ultima fino a raggiungere Via Campagna di Roma, quindi ancora a sinistra e poi a destra per Via Framonta fino a Via Ciola, sita nel territorio del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole.~~

~~4.5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Cesena, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:~~

~~A valle il limite è stabilito dalla SS 9 via Emilia, dal confine del comune di Bertinoro all’incrocio con la via Ca’ Vecchia, ad est con la suddetta via Cà Vecchia fino all’abitato di Calisese che si attraversa, si imbocca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all’incrocio con la via Fageto che si percorre fino all’incrocio con la via Rudigliano e questa attraverso l’abitato di Ardiano fino all’incrocio con la SP 75 e per questo fino all’incrocio con la SP 138, indi fino all’abitato di Borello che si attraversa fino all’imbocco della SP 48 per l’abitato di Luzzena che si attraversa e sempre lungo la SP 48 fino all’incrocio con la strada comunale per l’abitato di Formignano che si attraversa e per la via Comunale Montebellino si incrocia la via San Carlo e si attraversa l’abitato di San Carlo e per la Via San Vittore fino all’abitato di San Vittore nel cui centro si devia per la SP 51 che si percorre fino alla località Diegaro; indi per la SS 9 via Emilia fino al confine con il comune di Bertinoro.~~

~~4.6. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Longiano, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:~~

~~Sono compresi gli interi territori amministrativi dei comuni di Montiano e Borghi. Il confine a valle per i Comuni di Longiano e Savignano sul Rubicone è delimitato dalla SS 9 via Emilia; ad ovest dal confine del comune di Longiano con il comune di Cesena si imbocca la via Cà Vecchia e si prosegue verso sud fino all’abitato di Calisese che si attraversa, si imbocca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all’incrocio con la via Fageto percorsa fino all’incrocio con la via Rudigliano ed attraverso l’abitato di Ardiano si prosegue fino all’incrocio con la via Garampa (SP 75) e per via Garampa fino all’abitato di Montecodruzzo da cui si discende fino al torrente Ansa e si risale in località Ca’ di Quagliotto e si prosegue per la SP 11 attraversando gli abitati di Montegelli, Rontagnano, Barbotto e Savignano di Rigo fino al confine Regionale e del comune di Sarsina. Ad est dal confine con la provincia di Rimini sulla SS 9 via Emilia in località Ponte di Mezzo lungo il confine con la provincia di Rimini verso sud fino~~

~~all'incrocio con il confine regionale e lungo questo fino all'incrocio con il confine del comune di Sarsina con la via Savignano di Rigo – Cicognaia (E/R) via Decio Raggi (Marche).~~

~~4.7. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Meldola, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:~~

~~Da Meldola si segue il confine della menzione geografica aggiuntiva Predappio sino al confine con il comune di S. Sofia; quindi per la SP 4 sino a S. Sofia; poi per via Spinello e le SP 96 e 127 sino a Civorio; quindi per la SP 95 sino a incontrare il confine della menzione geografica aggiuntiva San Vicinio che si segue per ritornare a Meldola lungo i confini della menzione geografica aggiuntiva Bertinoro.~~

~~4.8. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Modigliana, anche con la menzione riserva, comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Modigliana.~~

~~4.9. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:~~

~~Confine Nord: si parte dalla SP 16 all'altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo fino a Via Cornacchia. La si percorre fino all'incrocio con Via Tuliero all'altezza del civico 144. Si prosegue su Via Tuliero in direzione Sud verso Sarna, comprendendo il foglio di mappa 220. Si arriva in Via Sarna e la si percorre in direzione Brisighella fino al confine amministrativo di Brisighella. Ad Ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all'incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all'innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all'incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine Sud – Est fino all'innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su Via Pietramora. Il confine a Est parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all'innesto con Via Pietramora, nei pressi dell'incrocio con Via Albonello.~~

~~4.10 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Oriolo, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:~~

~~Comune di Faenza: dall'incrocio della Via S. Lucia con la SS 9 Via Emilia, si prosegue per tale Statale sino ad incontrare la Via del Braldo in località Villanova; indi per detta via sino al confine amministrativo del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole, che si segue fino al confine tra le province di Ravenna e Forlì – Cesena. Si prende quindi per Via Urbiano, Via Samoggia e Via S. Lucia per ricongiungersi con la SS 9 Via Emilia a Faenza.~~

4.11. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Predappio, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Comprende tutto il territorio del Comune di Predappio. Ad esso vanno aggiunte porzioni dei Comuni limitrofi di Forlì, Meldola, Civitella di Romagna e Galeata.
Tale territorio è così identificato: all'estremità settentrionale la zona è delimitata dal confine col Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole fino all'imbocco di via Tomba, e dalle vie Tomba, del Tesoro, Castel Latino, del Partigiano fino a Viale dell'Appennino (SP 3 del Rabbi, ex SS 9 ter). La fascia aggiuntiva rispetto al territorio comunale di Predappio risulta in seguito delimitata da via Monda (imboccata in località San Martino in Strada) e dalla SP 4 – ex SS 310 (detta Bidentina).
Raggiunto il comprensorio di Meldola, seguendo il percorso del fiume Bidente, passando per San Colombano e raggiungendo la località Gualdo, il territorio della sottozona di Predappio si espande fra la SP 4, la Strada delle Villette fino a raggiungere la Chiesa di Badia S. Paolo in Aquilano. Si imbocca poi la Strada Vicinale Prati – Tomba fino a raggiungere la SP 68 (Cusercoli – Voltre) fino all'intersezione con il torrente Sarsina (confine naturale). Da qui si sale poi verso il Podere Canova – Sasina per immettersi nella strada che porta da un lato a Bonalda e dall'altro a Monte Aglio. Da Monte Aglio si scende fino ad arrivare all'incrocio con la SP 4. Girando a sinistra si segue la SP 4 per Nespoli, si raggiunge Civitella di Romagna fino a Galeata e proseguendo, oltre la località Pianetto, fino al confine con il comune di Santa Sofia.
La linea prosegue identificandosi con il confine fra il territorio comunale di Galeata e quelli – da un lato – di Santa Sofia e Premilcuore (lungo il crinale che congiunge i monti Calcinari e Altaccio) e – dall'altro, al di là dell'intersezione con la SP 3 del Rabbi – di Rocca San Casciano. Il tutto sino ad intersecare la linea del confine comunale di Predappio.

4.12 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) San Vicinio, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Mercato Saraceno e Sarsina ed i territori dei comuni di Roncofreddo, Sogliano al Rubicone e Cesena così rispettivamente delimitati: in comune di Roncofreddo dal confine comunale con il comune di Cesena lungo la SP 138 fino al confine comunale con il comune di Sogliano al Rubicone, si risale il torrente Ansa per via Ansa ed al suo termine si prosegue fino ad incontrare l'abitato di Montecodruzzo; da Montecodruzzo si procede per via Garampa in Monteaguzzo fino al confine di Comune con il Comune di Cesena, seguendo verso valle detto confine si ritorna sulla SP 138 al confine del comune con il comune di Cesena.
Inoltre la porzione del territorio del comune di Roncofreddo compreso fra l'incrocio del confine del comune di Roncofreddo con la SP 75, lungo questa fino all'incrocio con la via Garampa; in Monteaguzzo e per questa fino all'incrocio con il confine del comune di Cesena lungo la via Garampa indi si discende seguendo detto confine fino alla SP 75.
In comune di Sogliano al Rubicone dal confine del comune di Roncofreddo lungo la SP 138 fino al confine di comune con il comune di Mercato Saraceno in località Cella; indi si prosegue per detto confine di comune fino ad incrociare la via Paderno, si prosegue per via Paderno, indi da Case il Pianetto lungo il confine comunale si risale fino ad incrociare via Palareto in località Case Monte; indi per il confine comunale fino all'incrocio con la SP 11 via Barbotto, che si percorre attraverso gli abitati di Rontagnano e Montegelli fino alla località Cà di Quagliotto, indi lungo il confine comunale si discende lungo il torrente Ansa e la via Ansa fino all'incrocio di questa con la SP 138 in corrispondenza del confine con il comune di Roncofreddo.

~~In comune di Cesena dall'incrocio della SP 138 con la SP 75 indi per questa si risale fino al confine di Comune con il comune di Roncofreddo; per detto confine si prosegue fino ad incrociare la via Garampa in Monteaguzzo e per questa si prosegue fino ad incontrare nuovamente il confine con il comune di Roncofreddo e lungo questo si discende a valle fino all'incrocio con la SP 138 nei pressi del cimitero di Gualdo; indi per la SP 131 si prosegue fino all'incrocio con la SP 75 ed inoltre, in comune di Cesena, dall'imbocco della SP 48 in Borello si prosegue per detta SP attraverso l'abitato di Luzzena, fino alla località Montecavallo, indi per via Casalbono si raggiunge località Il Palazzo, indi la frazione S. Matteo ove si imbocca la SP 78 che si segue fino al confine del comune di Cesena con il comune di Sarsina.~~

~~4.13 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Serra, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:~~

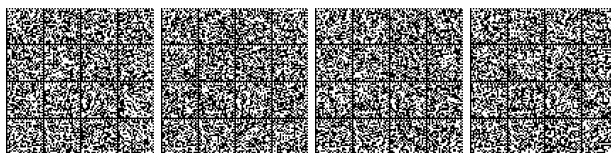
~~Dall'incrocio, a Castel Bolognese, tra la SS 9 Via Emilia e la SS 306 Via Casolana, si segue quest'ultima sino ad incontrare Via Kennedy; indi per via Ghinotta fino ad incrociare Via Biancanigo che si percorre sino a Via Boccaccio; per quest'ultima sino al Fiume Senio che si segue finché non si incontra il confine amministrativo tra i Comuni di Riolo Terme e Brisighella. Si prosegue su tale confine sino all'incrocio con Via Tomba; indi per Via Pediano, Via Chiesa di Pediano, Via Bergullo e Via dei Colli sino alla SS 9 Via Emilia che si percorre fino a ritornare all'incrocio, all'ingresso di Castel Bolognese, con la SS 306 Via Casolana.~~

3.5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Trebbiano comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castel Guelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia.
Per i comuni di Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle è così delimitato:
comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini - Bologna;
comune di Medicina: dal confine con il comune di Ozzano dell'Emilia segue la SP 253 sino all'incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via S. Rocco per ricongiungersi alla provinciale n 253 San Vitale;
comune di Castel Guelfo: dalla provinciale n 253 San Vitale;
comune di Imola: dalla provinciale n 253 San Vitale.
Per i comuni di Fontanelice e Casal Fiumanese il limite a monte è così delimitato:
comune di Fontanelice: dall'incrocio della strada Renana con il confine di provincia Bologna-Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a via D. Alighieri; poi per la SP 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest'ultima sino ad incrociare il confine del comune;
comune di Casal Fiumanese: dalla mulattiera che passando per Cà Salara congiunge i confini di Fontanelice e Castel S. Pietro Terme.
Provincia di Forlì - Cesena: comuni di: Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone.
Per i comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, il limite a valle è così delimitato:

comune di Gatteo: dal confine con il comune di Cesenatico, sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A14 Bologna - Rimini in località S. Angelo presso Casa Bertorri. Quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del comune di Savignano sul Rubicone;
comune di San Mauro Pascoli: dall'autostrada A14 Bologna – Rimini;
comune di Savignano sul Rubicone: dall'autostrada A14 Bologna – Rimini;
comune di Cesenatico: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì – Cesena, si segue via S. Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine con il comune di Savignano sul Rubicone.

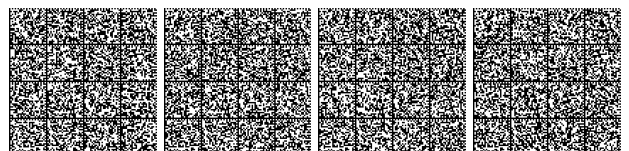
Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana, Verucchio.
Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, il limite a valle è così delimitato:
Comune di Cattolica: dalla SS 16 Adriatica;
Comune di Misano Adriatico: dalla SS 16 Adriatica;
Comune di Riccione: dalla SS 16 Adriatica;
Comune di Rimini: dall'incrocio dell'autostrada A14 Bologna - Rimini con il fiume Uso (confine tra i comuni di San Mauro Pascoli e Rimini), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la SS 9 via Emilia in località S. Giustina presso il cimitero. Si continua per la statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna – Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino all'incrocio con la SS 16 Adriatica. Poi per detta statale fino al confine con il comune di Riccione;

Provincia di Ravenna: comuni di: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massalombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, S. Agata sul Santerno, Solarolo.
Per i comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massalombarda, Russi, S. Agata sul Santerno, il limite a valle è così delimitato:
Comune di Bagnacavallo: dal confine con il comune di Lugo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli Inferiore che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa, Stradello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al Km 17, destra canale Inferiore, Strada Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla SP 253 San Vitale al Km 57;
Comune di Lugo: dal confine con il comune di S. Agata sul Santerno segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue poi le vie: Piratello, Delle Tombe, S. Andrea, provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla SP 253 San Vitale;
comune di Massalombarda: dal confine con la provincia di Bologna si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: 1° Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna – Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la SP 253 San Vitale;
Comune di Russi: dal confine con il comune di Bagnacavallo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo (via Faentina Nord) e poi per via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il comune di Ravenna;
Comune di S. Agata sul Santerno: dal confine con il comune di Massalombarda si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bel Fiore e poi per via Angiolina e argine sinistro fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la SP 253 San Vitale;

comune di Ravenna: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: dal confine con il comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada di Godo - San Marco fino a raggiungere la SS 67 Tosco Romagnola. Segue detta strada statale, verso sud, sino al km 207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli. Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud fino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matelica, quindi per via Salaria e via Crociarone fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, che segue fino a Montaletto.
Per i comuni di Brisighella e Casola Valsenio il limite a monte è così delimitato:
comune di Brisighella: dalla località Zattaglia in direzione est lungo la strada Valletta-Zattaglia sino ad incrociare la via Firenze che si attraversa per poi immettersi nella strada privata Tredozi Paolo che si segue fino ad incontrare il fiume Lamone. Indi lungo quest'ultimo sino alla confluenza con il torrente Ebola che si segue sino all'incrocio con il confine tra le province di Forlì-Cesena e Ravenna;
comune di Casola Valsenio: dal confine tra le province di Bologna e Ravenna lungo la strada Renana, si segue quest'ultima fino alla località Prugno. Poi per via del Corso e via Macello fino ad incontrare la SS 306 che si segue fino all'incrocio con la via Santa Martina. Indi si attraversa la piazza della Chiesa e per via Meleto si prosegue fino ad incontrare il fiume Senio. Si prosegue quest'ultimo sino all'incontro con la strada Valletta - Zattaglia che si percorre fino ad incontrare il confine tra i comuni di Brisighella e Casola Valsenio in località Zattaglia.
Nella zona di produzione è compresa l'Isola di Savarna delimitata come appresso: partendo dalla località "La Cilla" la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino a raggiungere la strada S. Alberto – Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino al C. Berbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per C. Graziani, raggiunge la strada Mezzano-S. Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località "La Cilla" punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

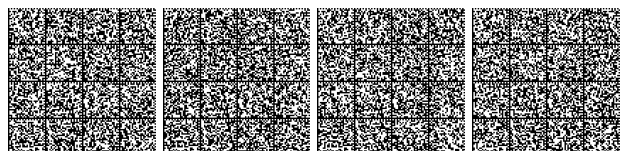
4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare sono da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari e, fra quelli della zona di pianura delimitata, i sabbiosi – argillosi anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni alluvionali ad alto tenore idrico e quelli di recente bonifica.

4.2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit, ~~"Romagna" Pagadebit Bertinoro,~~ la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese, "Romagna" Sangiovese novello, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese superiore, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.700 ceppi per ettaro. ~~Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) di seguito riportate, Bertinoro, Brisighella, Castrocaro - Terra del Sole, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, San Vicinio, Serra, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.~~ Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre

uve per la DOC “Romagna” Cagnina, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.

4.3. É vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l’irrigazione di soccorso.

4.4. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna”, di cui all’art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Albana spumante	9	13% vol
		16% vol dopo l’appassimento
“Romagna” Cagnina	13	10,5% vol
“Romagna” Pagadebit	14	10,5% vol
~~“Romagna” Pagadebit Bertinoro~~	~~14~~	~~11,50 vol~~
“Romagna” Sangiovese	12	11,5% vol
“Romagna” Sangiovese novello	12	11% vol
~~“Romagna” Sangiovese passito~~	~~12~~	~~11,5% vol~~
“Romagna” Sangiovese superiore	10,5	12,5% vol
~~“Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Brisighella~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Brisighella riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Cesena~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Cesena riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Longiano~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Longiano riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Marzeno~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Marzeno riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Meldola~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Meldola riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Modigliana~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Modigliana riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Oriolo~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Oriolo riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Predappio~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Predappio riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese San Vicinio~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Serra~~	~~9~~	~~12,5 vol~~
~~“Romagna” Sangiovese Serra riserva~~	~~8~~	~~13 vol~~
“Romagna” Trebbiano	14	11% vol
“Romagna” Trebbiano frizzante	14	10% vol
“Romagna” Trebbiano spumante	14	10% vol.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

4.5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” definiti all’art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma ~~4.1~~4.4. purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

4.6. La Regione Emilia Romagna, con proprio decreto, su proposta del Consorzio, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed all’organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 ~~secondo gli usi tradizionali della zona stessa~~.

~~1.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, é consentito che le operazioni di cui al comma 1.1. siano effettuate:~~

~~- per il vino DOC “Romagna” Albana spumante, anche nell’ambito dell’intero territorio delle province di Forlì Cesena, Ravenna e per la provincia di Bologna nei Comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola e Ozzano Emilia;~~

~~- per il vino DOC “Romagna” Cagnina, nell’intero territorio delle province di Forlì - Cesena e Ravenna;~~

~~- per il vino DOC “Romagna” Pagadebit, nell’intero territorio delle province di Forlì - Cesena, Ravenna e Rimini;~~

~~- per i vini DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese superiore e per i vini DOC “Romagna” Trebbiano, nell'ambito dell'intero territorio delle province di Bologna, Forlì - Cesena, Ravenna e Rimini;~~

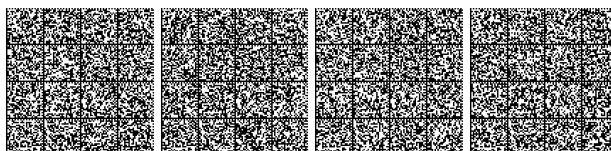
~~- per i vini DOC “Romagna” Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all’articolo 1, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì - Cesena e Rimini;~~

~~- per i vini DOC “Romagna” Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all’articolo 1, limitatamente ai vinificatori acquirenti di uve, nel territorio delimitato all’articolo 3, comma 4, per la rispettiva menzione geografica aggiuntiva.~~

5.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate nell’ambito dell’intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini e che le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, siano effettuate in tutto il territorio della Regione Emilia Romagna.

5.3. Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC “Romagna” Trebbiano frizzante e spumante, “Romagna” Pagadebit frizzante~~ e Pagadebit Bertinoro frizzante~~, “Romagna” Albana spumante, ~~“Romagna” Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all’articolo 1, ~~devono essere effettuate nell’ambito delle zone di vinificazione ed elaborazione di cui ai precedenti comma ~~1.1.~~5.1. e ~~1.2~~5.2.
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.

5.4. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Albana spumante	50	4500
“Romagna” Cagnina	65	8450
“Romagna” Pagadebit	70	9800
~~“Romagna” Pagadebit Bertinoro~~	~~70~~	~~9800~~
“Romagna” Sangiovese	65	7800
“Romagna” Sangiovese vino passito	50	6000
“Romagna” Sangiovese novello	65	7800
“Romagna” Sangiovese superiore	65	6825
~~“Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Brisighella~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Brisighella riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Cesena~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Cesena riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Longiano~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Longiano riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Marzeno~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Marzeno riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Meldola~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Meldola riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Modigliana~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Modigliana riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Oriolo~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Oriolo riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Predappio~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Predappio riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese San Vicinio~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva~~	~~65~~	~~5200~~
~~“Romagna” Sangiovese Serra~~	~~65~~	~~5850~~
~~“Romagna” Sangiovese Serra riserva~~	~~65~~	~~5200~~
“Romagna” Trebbiano	70	9800
“Romagna” Trebbiano frizzante	70	9800
“Romagna” Trebbiano spumante	70	9800

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese novello deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

5.6. Per la DOC “Romagna” Sangiovese e “Romagna” Sangiovese superiore è consentito effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.
Le uve destinate alla produzione della tipologia “Romagna” Sangiovese passito devono essere sottoposte ad appassimento in pianta e/o dopo la raccolta in ambienti idonei, anche con l’ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l’ausilio del calore.

5.7. Per la DOC “Romagna” Albana spumante la fermentazione del mosto può essere effettuata, anche in parte, in contenitori di legno.

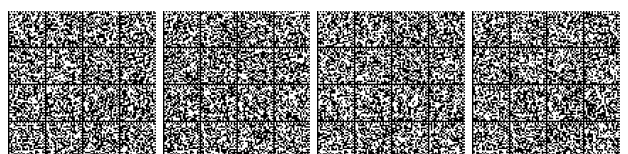
5.8. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Albana spumante deve essere ottenuto ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia (“fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”) o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme Comunitarie e nazionali.

5.9. Per la DOC “Romagna” Albana Spumante la presa di spuma, nell’arco della intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve parzialmente appassite prodotte da vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all’articolo 3, comma 1.

5.10. I seguenti vini non possono essere immessi al consumo in data anteriore al:
- “Romagna” Sangiovese: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Sangiovese superiore: 1° aprile dell'anno successivo all’anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Cagnina: 10 ottobre dell’anno di raccolta delle uve;
~~- “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva: 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.~~

5.11. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese e il vino DOC “Romagna” Sangiovese superiore dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Romagna” Sangiovese riserva e “Romagna” Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

~~5.3. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.~~

5.12. Per la DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese, anche con le specificazioni superiore, riserva e passito, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.13. Per la DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese novello e “Romagna” Sangiovese superiore, è ammesso l’arricchimento nella misura massima dell’1% vol.

~~7.2. Nei vini a DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva è vietata qualunque forma di arricchimento.~~

5.14. Fatto salvo quanto previsto al comma 5.11., per la vinificazione e l’elaborazione di tutti i vini della DOC “Romagna” di cui all’art. 1, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

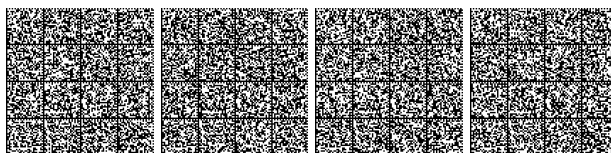
Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Romagna” Albana spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo dorato;
odore: caratteristico, intenso, delicato;
sapore: dolce, gradevole, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol;
zuccheri riduttori residui: oltre 60 gr per litro;
acidità totale: non inferiore a 6 g/l;
estratto non riduttore: non inferiore a 21 g/l.

“Romagna” Cagnina:
colore: rosso violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: dolce, di corpo, un po’ tannico, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 8,50% vol;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,50 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Romagna” Pagadebit:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit amabile:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Romagna" Pagadebit frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Romagna" Pagadebit amabile frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

~~"Romagna" Pagadebit Bertinoro secco:~~
~~colore: paglierino più o meno intenso;~~
~~odore: caratteristico, di biancospino;~~
~~sapore: secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~*"Romagna" Pagadebit Bertinoro amabile:*~~
~~colore: paglierino più o meno intenso;~~
~~odore: caratteristico, di biancospino;~~
~~sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;~~
~~acidità totale minima: 5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~*"Romagna" Pagadebit Bertinoro secco frizzante:*~~
~~spuma: fine e persistente;~~
~~colore: paglierino più o meno intenso;~~
~~odore: caratteristico, di biancospino;~~
~~sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~*"Romagna" Pagadebit Bertinoro amabile frizzante:*~~
~~spuma: fine e persistente;~~
~~colore: paglierino più o meno intenso;~~
~~odore: caratteristico, di biancospino;~~
~~sapore: amabile, erbaceo, armonico, delicato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;~~
~~acidità totale minima: 5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

"Romagna" Sangiovese:
colore: rosso rubino talora con ~~orli~~ riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese novello:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, intenso fruttato;
sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese passito
colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
odore: fruttato, intenso, equilibrato;
sapore: da secco ad amabile armonico, leggermente tannico, talvolta con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12%vol;
zuccheri riduttori residui: da 6 a 20 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese superiore:
colore: rosso rubino tendente al granato, talora con ~~orli~~ riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato, talora con ~~orli~~ riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese superiore riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato, talora con ~~orli~~ riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

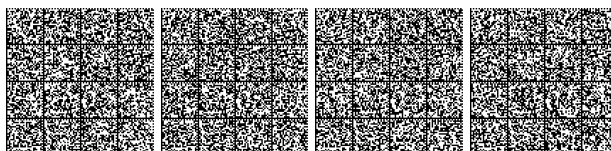
~~*"Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva:*~~
~~colore: rosso rubino tendente al granato~~
~~odore: vinoso, intenso, caratteristico;~~
~~sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;~~
~~zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.~~

~~*"Romagna" Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva:*~~
~~colore: rosso rubino tendente al granato~~
~~odore: vinoso, intenso, caratteristico;~~
~~sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;~~
~~zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.~~

"Romagna" Trebbiano:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Romagna" Trebbiano spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: brut, extra dry in relazione alla specifica tipologia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Romagna" Trebbiano frizzante:
spuma: fine e persistente
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

~~É facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.~~

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal seguente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

7.2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

7.4. Nella presentazione e designazione dei vini DOC “Romagna”, con l’esclusione delle tipologie Trebbiano spumante e frizzante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

7.5. È consentito l’uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle “vigne”, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni 21 di cui all’art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010;

7.6. La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome, deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al carattere usato per la denominazione di origine.

7.7.~~6.~~ Le specificazioni superiore e~~,~~ riserva ~~e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona)~~ devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”~~, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica~~.

7.8. Per la tipologia “Romagna” Sangiovese Passito è consentito riportare in etichetta la specificazione APPASSIMENTO, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. É consentito il confezionamento del vino DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese anche in recipienti di ceramica.

8.2. Per i vini DOC “Romagna” Trebbiano, “Romagna” Pagadebit e “Romagna” Sangiovese è consentito l’uso dei contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, ~~alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido~~ non inferiore a due litri e non superiore a 6 litri, in conformità alle normative dell’UE e nazionali.~~, ad esclusione della tipologia con la menzione “vigna”.~~

~~3. Per la DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva (sottozona) nella versione riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.~~

8.3. Esclusivamente per i vini DOC “Romagna” Trebbiano, anche frizzante, e Sangiovese è consentito l’uso dei recipienti di acciaio inox e altri materiali idonei per capacità fra 6 e 60 litri.

8.4. Per tutte i vini della DOC "Romagna" di cui all'art.1 è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

8.5. Sulle bottiglie della DOC "Romagna" Cagnina deve figurare la specifica dolce.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

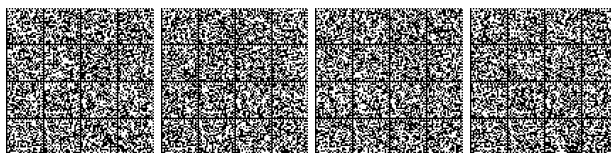
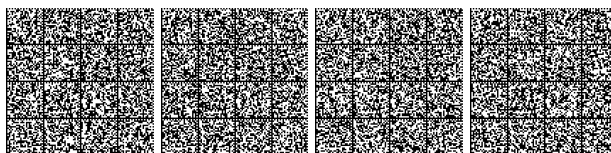
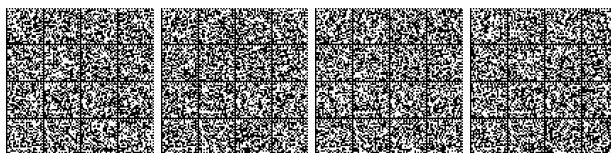
A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il disciplinare "Romagna" DOC tiene conto delle aree di insediamento storiche e tradizionali della viti-vinicoltura romagnola, esaltando le migliori espressioni dell'interazione "vitigno/ambiente". L'areale di coltivazione di Sangiovese, Albana, Trebbiano romagnolo, Bombino bianco e Terrano comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), con particolare riferimento alla collina, e si possono individuare due zone principali ben distinte: una pre-collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla via Emilia, comprendendo una fascia di terreni tendenzialmente piani appartenenti al Quaternario recente, e una zona nettamente collinare ascrivibile all'era Terziaria. Il periodo più attivo dell'emersione dei rilievi della Romagna è infatti riferibile a Miocene superiore, Pliocene e Postpliocene. L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la "Marnoso-arenacea", una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso". Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse. Da questa successione di rocce è abbastanza naturale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa. In passato si distinguevano "terreni vergini o integrali", di formazione recente e di composizione strettamente connessa alla roccia madre, e "terreni residuali", decalcificati, ferrettizzati, antichi. Tra questi due estremi si ponevano i "terreni parzialmente ferrettizzati" (mezze savanelle) e le "terre rosse" (savanelle), completamente decalcificate. Recenti studi di zonazione hanno permesso di approfondire la conoscenza dei suoli e valutare anche l'influenza di questi su alcuni dei vitigni principali. Partendo dalla SS 9, via Emilia, e risalendo verso monte, si incontrano dapprima le "terre parzialmente decarbonatate della pianura pedemontana", a pendenza molto debole (0,2-1%), che si sono formate in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono suoli molto profondi, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire si incontrano le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli formatisi in sedimenti argilloso-limosi deposti dai fiumi, profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico. Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica necessitano di buoni apporti di sostanza organica. Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le

"terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", suoli che si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità. Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio". Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Nel basso Appennino romagnolo, l'unità geologica maggiormente diffusa, dall'Imolese al Forlivese, è la formazione delle argille azzurre, mentre passando al Cesenate tendono a prevalere i terreni calcarei riconducibili alla formazione Marnoso-arenacea, che poi tendono a diminuire sul territorio riminese, dove la viticoltura si sviluppa in modo particolare sulle "terre calcaree del basso Appennino riminese", che comprendono suoli formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e formazione delle arenarie di Borello). Un'area marginale delle viticoltura si trova sulle "terre dei Gessi del basso Appennino riminese", con suoli che si sono formati in rocce stratificate di marne gessose e tripolacee. Altra formazione degna di menzione è la "Vena dello Spungone" che caratterizza in particolare il Forlivese, anche se parte dal Faentino-Brisighellese per arrivare fino a Bertinoro, una delle aree di elezione dell'Albana. Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000- 2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1400-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La vite e il vino hanno sempre giocato ruoli economici, sociali, politici e ideologici fondamentali nella storia di molti paesi e, come noto, la storia è in grado di modellare persone e paesaggi. E ciò è vero anche per la Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, ma che trova nel carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lucio Gambi scrisse che la "romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi" e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita, non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua. Indubbiamente si tratta di un retaggio legato alla particolare situazione del passato, per cui le acque erano spesso non potabili e il vino svolgeva un'importante azione disinfettante. La storia e la letteratura classica ci parlano spesso di una Romagna particolarmente produttiva, senza negare, però, produzioni di eccellenza: i vini di Cesena in epoca Romana e anche successiva, l'Albana di Bertinoro, come pure la "rosseggiante" Cagnina senza dimenticare il Pagadebito gentile. A seguire alcune informazioni sulla diffusione e l'impiego dei principali vitigni tradizionali della Romagna, contemplati dal presente Disciplinare. Terrano. La dominazione bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Refosco d'Istria o Terrano d'Istria si è diffuso in Romagna. Sta di fatto che, in tempi storici, ha dato origine ad un vino molto apprezzato chiamato "Cagnina", riconosciuto a DOC con DPR 17-03-1988 (Cagnina di Romagna). Riferisce Giovanni Manzoni che la Cagnina è un'uva probabilmente originaria della Jugoslavia, "tenuta in gran pregio sebbene anticamente fosse piccola di grappolo e di acini radi. Coltivata in Romagna già nel 1200 in alcune piane del Cesenate, del Forlivese e del Ravennate, fu poi limitata solamente a qualche modesto vigneto, come lo è ancora oggi, per la sua scarsa resa". Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna. Bombino bianco. Localmente detto Pagadebito gentile, da cui il nome del vino. L'origine del vitigno non è nota, ma si tratta di varietà diffusa lungo tutta la fascia adriatica della Penisola con nomi diversi nelle varie regioni, ma che richiamano spesso la sua capacità produttiva. Secondo Hohnerlein-Buchinger

l'etimo sarebbe da "produce tanto da pagare i debiti", in realtà la produttività, specie in collina, non è elevatissima ma costante negli anni; infatti si tratta di varietà rustica e con sottogemme fertili, tanto che se una gelata tardiva può compromettere gravemente la produzione della maggior parte degli altri vitigni, con il Pagadebito è comunque garantita una buona produzione. Nell'area di Bertinoro un tempo si facevano vigneti misti di Albana gentile e Pagadebiti proprio per compensare una eventuale carenza produttiva del primo vitigno. La prima citazione scritta di un "Pagadebito bianco" tra le viti "de' contorni di Rimino" è dell'Acerbi e risale al 1825. Nell'ambito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 si ebbe la possibilità di confrontare tra loro grappoli di Pagadebito provenienti da diversi areali e si convenne che "Il Pagadebito gentile di Forlì, di Bertinoro, e di Predappio si differenzia dal Pagadebito verdone per gli acini più sferici, meno grossi, meno verdi e più dolci". Storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione di coltivazione del Pagadebito nell'areale di Bertinoro, messa in evidenza anche nel Disciplinare della DOC "Pagadebit di Romagna" accolto con DPR 17-03-1988. Sangiovese. La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Gioveto romano" coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, "tre filari di Sangiovese". Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome "Sangue dei gioghi" cioè dei monti, contratto in dialetto locale in "sanzves". Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne … sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna". Nei vecchi testi, quindi, viene spesso identificato un Sangiovese coltivato in Romagna con caratteristiche sue proprie che lo fanno distinguere da quelli coltivati in altre aree, ma soprattutto va rimarcato come fosse diverso l'approccio enologico al vitigno rispetto alla Toscana: in Romagna si vinificava in purezza, mentre in Toscana si trattava più spesso di uvaggi (come il ben noto Chianti) o di tagli con altri vitigni. Questa caratteristica è stata contemplata nel Disciplinare "Romagna" Sangiovese: l'uso della menzione geografica aggiuntiva per i vini di Sangiovese è subordinata all'utilizzo di almeno il 95% di uve del vitigno. La DOC "Sangiovese di Romagna", confluita nella DOC "Romagna", fu istituita con DPR 09-07-1967. Trebbiano romagnolo. I "Trebbiani" sono una famiglia di vitigni molto antichi che hanno trovato alcune zone di elezione che gli hanno tributato la seconda parte del nome: Trebbiano romagnolo, piuttosto che toscano, modenese, abruzzese, per citarne alcuni. Nel Trecento il Trebbiano veniva annoverato tra i vini "di lusso" del medioevo, mentre in tempi più recenti appare un'immagine più differenziata del Trebbiano, che viene considerato anche un vino di carattere semplice. Lo citano il Soderini nel Cinquecento, il Trinci Settecento e tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento diversi autori cercano di mettere ordine tra le diverse tipologie e sinonimie. In Romagna si coltivava in prevalenza il Trebbiano della fiamma, così detto perché i grappoli esposti al sole prendono una colorazione giallo-rossastra. Nel Molon (1906) si legge che il vitigno era coltivato soprattutto nelle province di Forlì e Ravenna, meno nel Cesenate, dove prevaleva l'Albana e si riporta quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento del Trebbiano nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla costante produttività ed alle caratteristiche del vino:

gradevole, corretto e facilmente commerciabile. Con il DPR 31-08-1973 viene istituita la DOC "Trebbiano di Romagna", che ricomprende un'area di coltivazione che si estende dalla collina verso quelle aree di pianura dove i terreni sono più argillosi o argilloso-sabbiosi. Vini amabili, frizzanti e spumanti. La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l'uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell'estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni. B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico I diversi tipi di suolo che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC Romagna, dalle argille evolute di Predappio, alle sabbie molasse del Messiniano tra il Faentino e il Forlivese, al calcare di Bertinoro o ancora alle arenarie e alle argille di Brisighella, non possono non influenzare le note sensoriali dei vini su di essi prodotti. In particolare, il Sangiovese in purezza tende ad acquisire caratteri distintivi ben percepibili a seconda delle aree di coltivazione delle uve e già all'inizio del Novecento il dott. Savelli, sulla base delle numerose analisi chimiche effettuate nel suo laboratorio, aveva suddiviso i vini di Sangiovese in tre gruppi: "uno speciale Sangiovese in alcune località dell'ex circondario di Forlì (Predappio e Civitella); un tipo, molto vicino al precedente per caratteri chimici ed organolettici, prodotto nell'ex circondario di Cesena; un tipo, diverso dai due precedenti, prodotto nell'ex circondario di Rimini". Le differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità ed in particolare una maggiore sapidità del Sangiovese di Rimini) derivavano dal fatto che nel Riminese l'uva Sangiovese veniva vinificata con una certa quantità di Trebbiano, tradizione che si è ormai persa, anche se rimangono alcuni di questi tratti distintivi. Altra nota importante per la coltivazione del Sangiovese è relativa al clima: per una corretta maturazione occorre privilegiare altitudini medio-basse ed esposizioni nei quadranti da sud a ovest, onde conseguire un perfetto soddisfacimento delle sue esigenze termiche (1800-2000 gradi giorno). Per rendere merito delle differenze tra i vini di Sangiovese ottenuti in situazioni pedo-climatiche differenti, per quei produttori che intendono massimizzare l'interazione vitigno/ambiente, nel rispetto di una tradizione tipicamente romagnola che vuole il Sangiovese vinificato sostanzialmente da solo, sono state identificate le "sottozone" che possono fregiarsi di una menzione geografica aggiuntiva rispetto a "Romagna DOC Sangiovese". L'interazione "vitigno-ambiente-uomo", per il Sangiovese, verrà meglio specificata al punto C). I vini ottenuti con la varietà Terrano si presentano in genere abbastanza freschi, profumati e con un certo residuo zuccherino, come vuole la tradizione, anche se qualche viticoltore ha cercato di potenziarne la struttura, come richiedeva il mercato del 2000. Anche per quanto riguarda i vini bianchi, la varietà di suoli e di situazioni meso-climatiche riscontrabili sul territorio della Denominazione "Romagna", consentono di ottenere tipologie differenti: da vini più freschi a prevalente componente floreale, magari anche frizzanti o spumanti, a vini bianchi più strutturati, con sentori di frutta matura e talora aromi terziari derivati dalla vinificazione e/o affinamento in legno. C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). A partire dagli anni '70 il miglioramento della tecnica agronomica ed enologica è stato importante e la Romagna ha recepito bene l'innovazione del settore viti-vinicolo, facendo perno, però, su una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina. Il risultato è stato che anche nei vini della tradizione romagnola si è assistito ad un importante miglioramento del livello qualitativo. Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito ad una migliore definizione degli ambienti pedo-climatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei

confronti della scelta varietale, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte a questa questione. Per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali ha permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo quelle che sono definite "sottozone". Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:

Serra. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato. Il clima è tendenzialmente continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare. In generale i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.

Brisighella. Comprensorio particolare anche per il microclima, che ha altresì consentito il consolidarsi di una tradizione oleicola importante. L'areale ricomprende anche i terreni prossimi alla vena del gesso, oltre a suoli ricchi di arenarie e argilla, che consentono di avere vini di buona struttura, eleganti, con note floreali e fruttate spiccate e una buona freschezza.

Marzeno. In questo territorio si trova un primo affioramento importante della formazione dello "Spungone" che si intercala alle argille azzurre plio-pleistoceniche. Territorio aspro e forte, che imprime forza anche ai vini che qui si producono. Il fruttato tende a prevalere decisamente sul floreale.

Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.

Oriolo. Una zona con un terreno particolare, caratterizzato dalla presenza di sabbie gialle che spesso affiorano tra terreni argillosi o limoso-argillosi. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.

Castrocaro-Terra del Sole. Terre della cosiddetta Romagna Toscana, hanno risentito molto dell'influenza del Granducato, tanto che la definizione dell'area deriva più dalla storia e tradizione locale che non da una differenza sostanziale con i prodotti della limitrofa area di Oriolo.

Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.

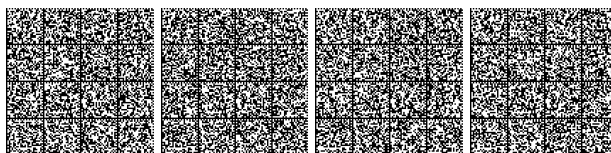
Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.

Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi.

Cesena. Citati anche dagli Autori classici latini, i vini di Cesena hanno sempre goduto di una chiara fama. Il Sangiovese su queste colline riesce a ricomprendere in sé una struttura importante ma mai eccessiva e un fruttato di ciliegia matura sempre ben percepibile. Struttura ed eleganza insieme.

San Vicinio. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola. I suoli Celincordia "Celincordia" [CEL, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Haplic Calcisols)], specialmente ad altitudine inferiore ai 150-200 m slm, si sono rivelati quelli più vocati alla coltivazione del Sangiovese, che fornisce mosti e vini molto equilibrati, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e una tannicità piuttosto dolce.

Longiano. I vini dell'area sono caldi e ricchi, con un fruttato molto evidente e una buona struttura, che può essere guidata con adeguati accorgimenti agronomici anche verso espressioni molto forti, che però finiscono per penalizzare la naturale eleganza del connubio tra il vitigno e il territorio.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e talora particolarmente significative. La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue "emergenze" più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un

miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini. Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito "neutro". Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio). Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino. La tradizione di vini frizzanti e spumanti ottenuta a partire dai vitigni bianchi romagnoli è stata molto migliorata grazie all'introduzione del freddo e di altre tecnologie in cantina, senza dimenticare che la maggior cura nella produzione e nella scelta delle uve in campo ha fatto comunque la sua parte.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave n. 24 – 00187 ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it
VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "BERTINORO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Bertinoro" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese solo riserva e "Romagna" Pagadebit, anche nella versione frizzante, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. Le denominazioni di origine controllata "Romagna" Sangiovese e "Romagna" Pagadebit con la specificazione della menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Bertinoro" sono riservate ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (solo riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Pagadebit (anche frizzante):
- Bombino bianco: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro solo con la menzione riserva e "Romagna" Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche frizzante, comprende l'area di seguito delimitata:
Partendo dall'incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all'incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano - Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l'intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all'incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.
Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Pagadebit Bertinoro, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Bertinoro e "Romagna" Pagadebit Bertinoro sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva	8	13% vol
"Romagna" Pagadebit Bertinoro,	14	11,5% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

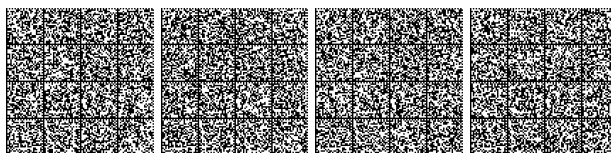
5.2. Per il vino DOC "Romagna" Pagadebit Bertinoro le operazioni di vinificazione, nonché quelle di elaborazione per la tipologia frizzante, devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia le predette operazioni possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.3. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna Sangiovese" Bertinoro riserva e "Romagna Pagadebit" Bertinoro devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai precedenti comma 5.1. e 5.2.

5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva	65	5200
"Romagna" Pagadebit Bertinoro	70	9800

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva e “Romagna” Pagadebit Bertinoro, anche frizzante, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Pagadebit Bertinoro secco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro amabile:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro secco frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro amabile frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 2

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "BRISIGHELLA"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Brisighella" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Brisighella, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:
Comprende parte dei Comuni di Brisighella, Faenza e Casola Valsenio. Dal limite nord-est della zona delimitata, in località Budrio si segue il confine amministrativo tra i comuni di Casola Valsenio e Riolo Terme in direzione est; si continua seguendo i confini amministrativi tra il comune di Brisighella e Riolo Terme in direzione nord-est e si prosegue seguendo i confini amministrativi tra i comuni di Faenza e Castel Bolognese fino ad arrivare ad incrociare la via provinciale Tebano Villa Vezzano nei pressi della chiesa di Tebano. Da qui verso sud-est fino a Casale. Si prosegue in direzione sud lungo la strada provinciale, fino ad incrociare la Statale Brisighellese che si percorre in direzione sud fino alla frazione di Errano dove si prosegue per via Chiusa di Errano e poi sulla Provinciale Canaletta di Sarna in direzione sud est fino ai pressi di Villa Gessi. Si prosegue su via Canaletta di Sarna verso sud sino al confine amministrativo fra i comuni di Faenza e Brisighella nei pressi della chiesa di Sarna. Si procede sul confine dei sopradetti confini comunali verso sud est sino ad incrociare la via Pian di Vicchio che si percorre in direzione sud-ovest, poi si attraversa la strada provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località "Ca' Raggio" nei pressi del lago aziendale dove si prosegue per la località "Casa Ergazzina" poi in direzione sud-ovest in via Bicocca per poi proseguire lungo la carraia denominata "Ca' di La'" poi case Soglia e Soglietta fino ad arrivare sul ponte del torrente Marzeno. Si prosegue per detto torrente in direzione sud-est fino ad arrivare al confine della provincia di Ravenna con quella di Forlì - Cesena dove si segue in direzione ovest. Si prosegue lungo il confine delle due provincie fino ad arrivare alla strada consorziale di Lago. Da qui in direzione sud-ovest si oltrepassa la chiesa di Valpiana sino ad incrociare la strada Statale Brisighellese nei pressi di S. Eufemia; segue la strada suddetta, in direzione nord verso Brisighella.

Attraversa il fiume Lamone prima del passaggio a livello e continua, in direzione nord-est, lungo la strada consorziale per Santa Maria in Purocielo. Oltrepassata S. Maria in Purocielo, prosegue in direzione nord-est lungo la strada forestale elle Lagune fino alla Casa delle Lagune dove riprende a proseguire in direzione nord-ovest, attraversa Ca' Braghetto, il Tre, Donegaglia e dopo aver attraversato il torrente Sintria prosegue in direzione sud ovest lungo la strada consorziale Zattaglia–Monte Romano fino alla località Casetto dove continua in direzione nord-ovest sulla strada di S. Andrea e dopo aver attraversato Casone della Casa, Albergo, Pagnano, Soglia ed il fiume Senio, si immette sulla Statale Casolana, che si percorre in direzione nord verso Riolo Terme fino ad immettersi sulla strada provinciale per Fontanelice; da qui prosegue in direzione nord-est fino ad oltre il cimitero di Prugno per proseguire lungo la strada vicinale in direzione nord-ovest verso Ca' Bosco fino ad incrociare il confine di provincia tra Bologna e Ravenna; segue, quindi in direzione nord est il confine predetto fino alla località Budrio, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

5.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Brisighella, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Sangiovese Brisighella	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Brisighella Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Sangiovese Brisighella	65	5850
"Romagna" Sangiovese Brisighella Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna Sangiovese" Brisighella, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna Sangiovese" Brisighella, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Brisighella:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Brisighella riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

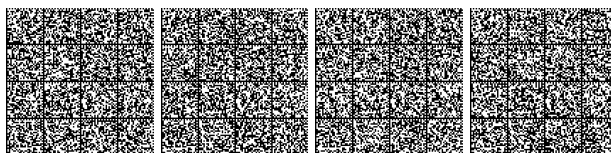
Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Brisighella riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 3

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "CASTROCARO E TERRA DEL SOLE"

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Castrocaro e Terra del Sole" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Castrocaro e Terra del Sole, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata: Comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Rocca San Casciano, Dovadola, Castrocaro Terme e Terra del Sole e la seguente parte del Comune di Forlì: dall'incrocio di Via Borsano (SP 57) con Via del Tesoro, si procede per Via Tomba in direzione Massa, poi ancora per Via del Tesoro. Da questa si prosegue per Via Braga fino a rientrare in Via del Partigiano (SP 56). Si continua in direzione Forlì fino all'incrocio con Via del Gualdo, svoltando a sinistra su quest'ultima (SP 141) e proseguendo per Via Ossi. All'incrocio con Via Scaletta, a sinistra, si procede per quest'ultima fino a raggiungere Via Campagna di Roma, quindi ancora a sinistra e poi a destra per Via Framonta fino a Via Ciola, sita nel territorio del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo

"Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro Terme e Terra del Sole, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole	65	5850
"Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna Sangiovese" Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

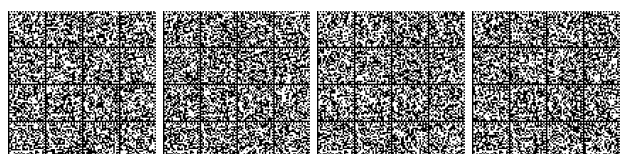
5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole:

colore: rosso rubino tendente al granato

odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Castrocaro e Terra del Sole riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 4

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “CESENA”

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Cesena” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Cesena, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:
A valle il limite è stabilito dalla SS 9 via Emilia, dal confine del comune di Bertinoro all’incrocio con la via Ca’ Vecchia, ad est con la suddetta via Cà Vecchia fino all’abitato di Calisese che si attraversa, si imbocca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all’incrocio con la via Fageto che si percorre fino all’incrocio con la via Rudigliano e questa attraverso l’abitato di Ardiano fino all’incrocio con la SP 75 e per questo fino all’incrocio con la SP 138, indi fino all’abitato di Borello che si attraversa fino all’imbocco della SP 48 per l’abitato di Luzzena che si attraversa e sempre lungo la SP 48 fino all’incrocio con la strada comunale per l’abitato di Formignano che si attraversa e per la via Comunale Montebellino si incrocia la via San Carlo e si attraversa l’abitato di San Carlo e per la Via San Vittore fino all’abitato di San Vittore nel cui centro si devia per la SP 51 che si percorre fino alla località Diegaro; indi per la SS 9 via Emilia fino al confine con il comune di Bertinoro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Cesena, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Sangiovese Cesena	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Cesena Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna Sangiovese" Cesena le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Cesena, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.2. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Sangiovese Cesena	65	5850
"Romagna" Sangiovese Cesena Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Cesena non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Cesena riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Cesena, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Cesena, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Cesena, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Cesena:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Cesena riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Cesena riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 5

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "LONGIANO"

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Longiano" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

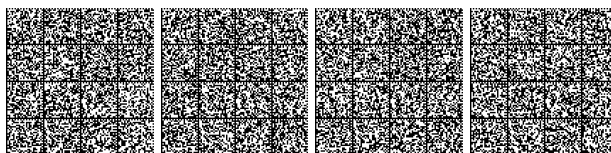
2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Longiano, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Longiano, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:
Sono compresi gli interi territori amministrativi dei comuni di Montiano e Borghi. Il confine a valle per i Comuni di Longiano e Savignano sul Rubicone è delimitato dalla SS 9 via Emilia; ad ovest dal confine del comune di Longiano con il comune di Cesena si imbocca la via Cà Vecchia e si prosegue verso sud fino all'abitato di Calisese che si attraversa, si imbocca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all'incrocio con la via Fageto percorsa fino all'incrocio con la via Rudigliano ed attraverso l'abitato di Ardiano si prosegue fino all'incrocio con la via Garampa (SP 75) e per via Garampa fino all'abitato di Montecodruzzo da cui si discende fino al torrente Ansa e si risale in località Ca' di Quagliotto e si prosegue per la SP 11 attraversando gli abitati di Montegelli, Rontagnano, Barbotto e Savignano di Rigo fino al confine Regionale e del comune di Sarsina.
Ad est dal confine con la provincia di Rimini sulla SS 9 via Emilia in località Ponte di Mezzo lungo il confine con la provincia di Rimini verso sud fino all'incrocio con il confine regionale e lungo questo fino all'incrocio con il confine del comune di Sarsina con la via Savignano di Rigo - Cicognaia (E/R) via Decio Raggi (Marche).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Longiano, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Longiano, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Longiano	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Longiano Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Longiano	65	5850
“Romagna” Sangiovese Longiano Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna Sangiovese” Longiano non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Longiano:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Longiano riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Longiano riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 6

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MELDOLA"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Meldola" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Meldola, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

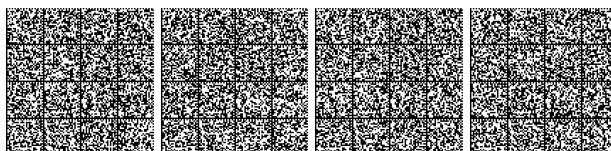
3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Meldola, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:
Da Meldola si segue il confine della menzione geografica aggiuntiva Predappio sino al confine con il comune di S. Sofia; quindi per la SP 4 sino a S. Sofia; poi per via Spinello e le SP 96 e 127 sino a Civorio; quindi per la SP 95 sino a incontrare il confine della menzione geografica aggiuntiva San Vicinio che si segue per ritornare a Meldola lungo i confini della menzione geografica aggiuntiva Bertinoro.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Meldola, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Meldola, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Sangiovese Meldola	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Meldola Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Meldola le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Meldola, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Sangiovese Meldola	65	5850
"Romagna" Sangiovese Meldola Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Meldola non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Meldola riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Meldola, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Meldola, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Meldola, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

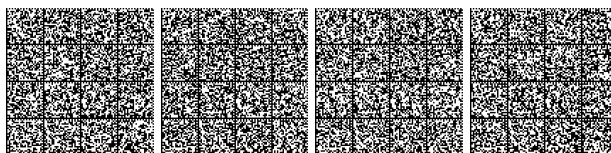
6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Meldola:

colore: rosso rubino tendente al granato

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Meldola riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Meldola riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 7

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MODIGLIANA"

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Modigliana" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Modigliana, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Modigliana, anche con la menzione riserva, comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Modigliana.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Modigliana, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Modigliana, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Sangiovese Modigliana	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Modigliana Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Modigliana le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna Sangiovese” Modigliana, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Modigliana	65	5850
“Romagna” Sangiovese Modigliana Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Modigliana:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Modigliana riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Modigliana riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 8

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MARZENO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Marzeno" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:
Confine Nord: si parte dalla SP 16 all'altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo fino a Via Cornacchia. La si percorre fino all'incrocio con Via Tuliero all'altezza del civico 144. Si prosegue su Via Tuliero in direzione Sud verso Sarna, comprendendo il foglio di mappa 220. Si arriva in Via Sarna e la si percorre in direzione Brisighella fino al confine amministrativo di Brisighella.
Ad Ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all'incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all'innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all'incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine Sud – Est fino all'innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su Via Pietramora.
Il confine a Est parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all'innesto con Via Pietramora, nei pressi dell'incrocio con Via Albonello.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Marzeno, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Sangiovese Marzeno	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Marzeno Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Sangiovese Marzeno	65	5850
"Romagna" Sangiovese Marzeno Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Marzeno:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Marzeno riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1 La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Marzeno riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 9

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “ORIOLO”

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Oriolo” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

2.1. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Oriolo, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:
Comune di Faenza: dall’incrocio della Via S. Lucia con la SS 9 Via Emilia, si prosegue per tale Statale sino ad incontrare la Via del Braldo in località Villanova; indi per detta via sino al confine amministrativo del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole, che si segue fino al confine tra le province di Ravenna e Forlì - Cesena. Si prende quindi per Via Urbiano, Via Samoggia e Via S. Lucia per ricongiungersi con la SS 9 Via Emilia a Faenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Oriolo, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Oriolo	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Oriolo Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Oriolo le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Oriolo	65	5850
“Romagna” Sangiovese Oriolo Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

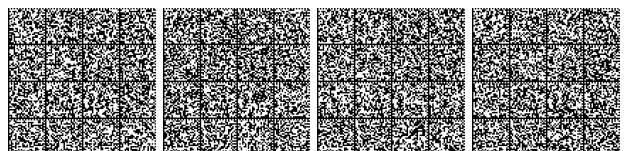
5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Oriolo:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese Oriolo riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 10

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "PREDAPPIO"

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Predappio" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Predappio, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Predappio, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:
Comprende tutto il territorio del Comune di Predappio. Ad esso vanno aggiunte porzioni dei Comuni limitrofi di Forlì, Meldola, Civitella di Romagna e Galeata.
Tale territorio è così identificato: all'estremità settentrionale la zona è delimitata dal confine col Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole fino all'imbocco di via Tomba, e dalle vie Tomba, del Tesoro, Castel Latino, del Partigiano fino a Viale dell'Appennino (SP 3 del Rabbi, ex SS 9 ter).
La fascia aggiuntiva rispetto al territorio comunale di Predappio risulta in seguito delimitata da via Monda (imboccata in località San Martino in Strada) e dalla SP 4 – ex SS 310 (detta Bidentina).
Raggiunto il comprensorio di Meldola, seguendo il percorso del fiume Bidente, passando per San Colombano e raggiungendo la località Gualdo, il territorio della sottozona di Predappio si espande fra la SP 4, la Strada delle Villette fino a raggiungere la Chiesa di Badia S. Paolo in Aquilano. Si imbocca poi la Strada Vicinale Prati – Tomba fino a raggiungere la SP 68 (Cusercoli – Voltre) fino all'intersezione con il torrente Sarsina (confine naturale). Da qui si sale poi verso il Podere Canova – Sasina per immettersi nella strada che porta da un lato a Bonalda e dall'altro a Monte Aglio. Da Monte Aglio si scende fino ad arrivare all'incrocio con la SP 4. Girando a sinistra si segue la SP 4 per Nespoli, si raggiunge Civitella di Romagna fino a Galeata e proseguendo, oltre la località Pianetto, fino al confine con il comune di Santa Sofia.
La linea prosegue identificandosi con il confine fra il territorio comunale di Galeata e quelli – da un lato – di Santa Sofia e Premilcuore (lungo il crinale che congiunge i monti Calcinari e Altaccio) e – dall'altro, al di là dell'intersezione con la SP 3 del Rabbi – di Rocca San Casciano. Il tutto sino ad intersecare la linea del confine comunale di Predappio.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Predappio, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Predappio, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Predappio	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Predappio Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Predappio le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna Sangiovese” Predappio, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Predappio	65	5850
“Romagna” Sangiovese Predappio Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Predappio, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Predappio:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Predappio riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Predappio riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 11

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "SAN VICINIO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "San Vicinio" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) San Vicinio, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:
Comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Mercato Saraceno e Sarsina ed i territori dei comuni di Roncofreddo, Sogliano al Rubicone e Cesena così rispettivamente delimitati: in comune di Roncofreddo dal confine comunale con il comune di Cesena lungo la SP 138 fino al confine comunale con il comune di Sogliano al Rubicone, si risale il torrente Ansa per via Ansa ed al suo termine si prosegue fino ad incontrare l'abitato di Montecodruzzo; da Montecodruzzo si procede per via Garampa in Monteaguzzo fino al confine di Comune con il Comune di Cesena, seguendo verso valle detto confine si ritorna sulla SP 138 al confine del comune con il comune di Cesena.
Inoltre la porzione del territorio del comune di Roncofreddo compreso fra l'incrocio del confine del comune di Roncofreddo con la SP 75, lungo questa fino all'incrocio con la via Garampa; in Monteaguzzo e per questa fino all'incrocio con il confine del comune di Cesena lungo la via Garampa indi si discende seguendo detto confine fino alla SP 75.
In comune di Sogliano al Rubicone dal confine del comune di Roncofreddo lungo la SP 138 fino al confine di comune con il comune di Mercato Saraceno in località Cella; indi si prosegue per detto confine di comune fino ad incrociare la via Paderno, si prosegue per via Paderno, indi da Case il Pianetto lungo il confine comunale si risale fino ad incrociare via Palareto in località Case Monte; indi per il confine comunale fino all'incrocio con la SP 11 via Barbotto, che si percorre attraverso gli abitati di Rontagnano e Montegelli fino alla località Cà di Quagliotto, indi lungo il confine comunale si discende lungo il torrente Ansa e la via Ansa fino all'incrocio di questa con la SP 138 in corrispondenza del confine con il comune di Roncofreddo.

In comune di Cesena dall'incrocio della SP 138 con la SP 75 indi per questa si risale fino al confine di Comune con il comune di Roncofreddo; per detto confine si prosegue fino ad incrociare la via Garampa in Monteaguzzo e per questa si prosegue fino ad incontrare nuovamente il confine con il comune di Roncofreddo e lungo questo si discende a valle fino all'incrocio con la SP 138 nei pressi del cimitero di Gualdo; indi per la SP 131 si prosegue fino all'incrocio con la SP 75 ed inoltre, in comune di Cesena, dall'imbocco della SP 48 in Borello si prosegue per detta SP attraverso l'abitato di Luzzena, fino alla località Montecavallo, indi per via Casalbono si raggiunge località Il Palazzo, indi la frazione S. Matteo ove si imbocca la SP 78 che si segue fino al confine del comune di Cesena con il comune di Sarsina.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese San Vicinio, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese San Vicinio, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Sangiovese San Vicinio	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese San Vicinio Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna Sangiovese" San Vicinio le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna Sangiovese" San Vicinio, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Sangiovese San Vicinio	65	5850
"Romagna" Sangiovese San Vicinio Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese San Vicinio non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese San Vicinio riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed

inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese San Vicinio, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese San Vicinio:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese San Vicinio riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese San Vicinio riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

ALLEGATO 12

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “SERRA”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Serra” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Serra, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:
Dall’incrocio, a Castel Bolognese, tra la SS 9 Via Emilia e la SS 306 Via Casolana, si segue quest’ultima sino ad incontrare Via Kennedy; indi per via Ghinotta fino ad incrociare Via Biancanigo che si percorre sino a Via Boccaccio; per quest’ultima sino al Fiume Senio che si segue finché non si incontra il confine amministrativo tra i Comuni di Riolo Terme e Brisighella. Si prosegue su tale confine sino all’incrocio con Via Tomba; indi per Via Pediano, Via Chiesa di Pediano, Via Bergullo e Via dei Colli sino alla SS 9 Via Emilia che si percorre fino a ritornare all’incrocio, all’ingresso di Castel Bolognese, con la SS 306 Via Casolana.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Serra, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Serra	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Serra Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna Sangiovese" Serra le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna Sangiovese" Serra, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Romagna" Sangiovese Serra	65	5850
"Romagna" Sangiovese Serra Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Serra non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Serra riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Serra, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

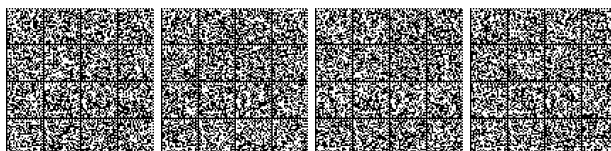
5.7. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Serra, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Serra, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Serra:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Serra riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Serra riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.

16A04353

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 1° aprile 2016.

Cancellazione dal registro delle imprese, della società cooperativa «Timer», in Castel San Giorgio.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA COOPERATIVO
E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto il decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220, ed in particolare l'art. 12;

Visto l'art. 2545-*octiesdecies*, del Codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 158 del 5 dicembre 2013 «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Considerato che nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 32 del 9 febbraio 2016 è stato pubblicato, a norma del citato art. 2545-*octiesdecies* del Codice civile, l'avvio del procedimento di cancellazione dal registro delle imprese nei confronti della società cooperativa Timer in Castel San Giorgio (Salerno) in liquidazione ordinaria e che non ha depositato i bilanci di esercizio relativi agli ultimi cinque anni di esercizio;

Considerato altresì che non sono state presentate da parte di creditori o di altri interessati, ai sensi del comma 3 dell'art. 2545-*octiesdecies* del Codice civile, entro il termine perentorio di trenta giorni dalla predetta pubblicazione, domande intese a consentire la prosecuzione della liquidazione;

Rilevato che sono conseguentemente integrati i presupposti di cui all'art. 2545-*octiesdecies*, comma 3 del Codice civile, ai fini della cancellazione delle predette cooperative dal registro delle imprese;

Decreta:

Art. 1.

Per la cooperativa Timer in Castel San Giorgio (Salerno) C.F. 03523250656 è accertato il ricorrere dei presupposti ai fini della cancellazione dal Registro delle imprese, a cura del conservatore territorialmente competente.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è proponibile ricorso al Tribunale amministrativo regionale ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e presupposti di legge.

Roma, 1° aprile 2016

Il direttore generale: MOLETI

16A04479

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Linezolid Kabi»

Estratto determina V&A n. 1025/2016 del 30 maggio 2016

Procedura EU n.: PT/H/1090/001/II/002.

Medicinale: LINEZOLID KABI.

ed alle confezioni autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

Tipo II: B.II.d.1.e.

È autorizzata la seguente variazione: allargamento dei limiti per l'impurezza FK1 al rilascio e dei limiti per le impurezze FK1 e FK2 al termine del periodo di validità del prodotto finito confezionato in flaconi KabiPac®.

Titolare A.I.C.: Fresenius Kabi Italia S.R.L. (codice fiscale 03524050238).

Smaltimento scorte: i lotti già prodotti possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta ai sensi dell'art. 1 comma 5 della determina AIFA n. 371 del 14 aprile 2014 pubblicata in *Gazzetta Ufficiale* n. 101 del 3 maggio 2014.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

16A04428

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Eloxatin»

Estratto determinazione V&A n. 1036/2016 del 30 maggio 2016

Medicinale: Eloxatin.

Numero di procedura: FR/H/144/01-02/II/69.

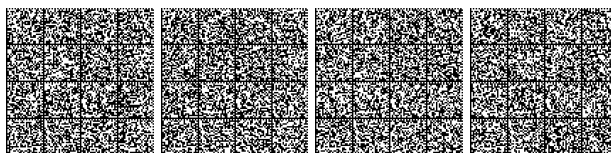
Autorizzazione della variazione: C.I.4).

Aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto al paragrafo 4.8 e corrispettivo paragrafo del foglio illustrativo allo scopo di aggiungere l'ipocalcemia alle reazioni avverse.

Nelle forme e confezioni sottoelencate:

034411013 - «5 mg/ml polvere per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro da 50 mg;

034411025 - «5 mg/ml polvere per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro da 100 mg;

034411037 - «5 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro da 10 ml;

034411049 - «5 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro da 20 ml;

034411052 - «5 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro da 40 ml.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla presente determinazione.

Titolare A.I.C.: Sanofi S.P.A. (codice fiscale 00832400154).

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determinazione al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i., il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i., in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale generico.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di entrata in vigore della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente, non recanti le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, a decorrere dal termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

16A04429

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Almotriptan Chanelle»

Estratto di determina V&A n. 1027/2016 del 30 maggio 2016

La titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del seguente medicinale fino ad ora intestata alla società:

precedente titolare A.I.C.: Chanelle Medical - codice S.I.S.: 3370.

Medicinale: ALMOTRIPTAN CHANELLE.

Confezioni:

A.I.C. n. 043075011 - «12,5 mg compresse rivestite con film» 2 compresse in blister OPA/AL/PVC;

A.I.C. n. 043075023 - «12,5 mg compresse rivestite con film» 3 compresse in blister OPA/AL/PVC;

A.I.C. n. 043075035 - «12,5 mg compresse rivestite con film» 4 compresse in blister OPA/AL/PVC;

A.I.C. n. 043075047 - «12,5 mg compresse rivestite con film» 6 compresse in blister OPA/AL/PVC;

A.I.C. n. 043075050 - «12,5 mg compresse rivestite con film» 9 compresse in blister OPA/AL/PVC;

A.I.C. n. 043075062 - «12,5 mg compresse rivestite con film» 12 compresse in blister OPA/AL/PVC;

A.I.C. n. 043075074 - «12,5 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister OPA/AL/PVC.

È ora trasferita alla società:

nuovo titolare A.I.C.: Aurobindo Pharma (Italia) S.R.L. - codice fiscale 06058020964.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto, possono essere dispensati al pubblico fino ad esaurimento delle scorte.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

16A04430

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Candesartan Actavis».

Estratto determina V&A n. 1029/2016 del 30 maggio 2016

La titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del seguente medicinale fino ad ora intestata alla società:

Medicinale: CANDESARTAN ACTAVIS.

Precedente titolare A.I.C.: Actavis Italy S.p.a.

Codice fiscale: 09193481000.

Confezioni AIC n.:

040992012 - «4 mg compresse» 7 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992024 - «4 mg compresse» 14 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992036 - «4 mg compresse» 28 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992048 - «4 mg compresse» 30 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992051 - «4 mg compresse» 56 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992063 - «4 mg compresse» 70 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992075 - «4 mg compresse» 90 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992087 - «4 mg compresse» 98 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992099 - «8 mg compresse» 7 compresse in blister pvc-pvdc/al;

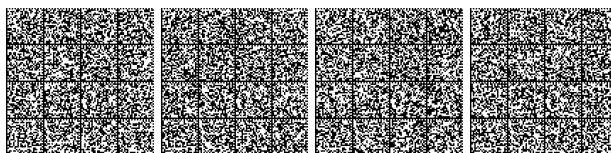
040992101 - «8 mg compresse» 14 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992113 - «8 mg compresse» 28 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992125 - «8 mg compresse» 30 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992137 - «8 mg compresse» 56 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992149 - «8 mg compresse» 70 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992152 - «8 mg compresse» 90 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992164 - «8 mg compresse» 98 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992176 - «16 mg compresse» 7 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992188 - «16 mg compresse» 14 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992190 - «16 mg compresse» 28 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992202 - «16 mg compresse» 30 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992214 - «16 mg compresse» 56 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992226 - «16 mg compresse» 70 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992238 - «16 mg compresse» 90 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992240 - «16 mg compresse» 98 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992253 - «32 mg compresse» 7 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992265 - «32 mg compresse» 14 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992277 - «32 mg compresse» 28 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992289 - «32 mg compresse» 30 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992291 - «32 mg compresse» 56 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992303 - «32 mg compresse» 70 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992315 - «32 mg compresse» 90 compresse in blister pvc-pvdc/al;

040992327 - «32 mg compresse» 98 compresse in blister pvc-pvdc/al,

è ora trasferita alla società:

nuovo titolare A.I.C.: Aurobindo Pharma (Italia) S.r.l.

Codice fiscale: 06058020964.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto, possono essere dispensati al pubblico fino ad esaurimento delle scorte.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

16A04431

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali per uso umano «Candesartan e Idroclorotiazide Actavis» e «Docetaxel Actavis».

Estratto determina V&A n. 1032/2016 del 30 maggio 2016

La titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei seguenti medicinali fino ad ora intestata alla società:

Precedente titolare A.I.C.: Actavis Group PTC EHF.

Medicinale: CANDESARTAN E IDROCLOROTIAZIDE ACTAVIS.

Codice S.I.S.: 2999.

Confezioni AIC n.:

041879014 - «8 mg/12,5 mg compresse» 7 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879026 - «8 mg/12,5 mg compresse» 14 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879038 - «8 mg/12,5 mg compresse» 28 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879040 - «8 mg/12,5 mg compresse» 30 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879053 - «8 mg/12,5 mg compresse» 56 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879065 - «8 mg/12,5 mg compresse» 70 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879077 - «8 mg/12,5 mg compresse» 90 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879089 - «8 mg/12,5 mg compresse» 98 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879091 - «8 mg/12,5 mg compresse» 100 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879103 - «16 mg/12,5 mg compresse» 7 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879115 - «16 mg/12,5 mg compresse» 14 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879127 - «16 mg/12,5 mg compresse» 28 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879139 - «16 mg/12,5 mg compresse» 30 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879141 - «16 mg/12,5 mg compresse» 56 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879154 - «16 mg/12,5 mg compresse» 70 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879166 - «16 mg/12,5 mg compresse» 90 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879178 - «16 mg/12,5 mg compresse» 98 compresse in blister pvc/pvdc/al;

041879180 - «16 mg/12,5 mg compresse» 100 compresse in blister pvc/pvdc/al.

Specialità medicinale: DOCETAXEL ACTAVIS.

Confezioni AIC n.:

040113019 - «20 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino monodose da 1 ml;

040113021 - «20 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino monodose da 4 ml;

040113033 - «20 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino monodose da 7 ml,

è ora trasferita alla società:

nuovo titolare A.I.C: Aurobindo Pharma (Italia) S.r.l.

Codice fiscale: 06058020964.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto, possono essere dispensati al pubblico fino ad esaurimento delle scorte.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

16A04432

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio di taluni medicinali per uso umano

Estratto determina V&A/ 903 del 23 maggio 2016

È autorizzato il trasferimento di titolarità delle autorizzazioni all'immissione in commercio dei sotto elencati medicinali fino ad ora registrati a nome della società Actavis group PTC EHF con sede legale e domicilio in Reykjavikurvegi 76-78 - 220 Hafnarfjördur (Islanda).

Medicinale BROMAZEPAM ACTAVIS

Confezione AIC n° 035830037 - «2,5 mg/ml gocce orali, soluzione» 1 flacone 20 ml

Medicinale DIAZEPAM ACTAVIS

Confezione AIC n° 036136012 - «5 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone 20 ml

Medicinale LORAZEPAM ACTAVIS

Confezione AIC n° 035879016 - «1 mg compresse» 20 compresse

035879028 - «2,5 mg compresse» 20 compresse

035879030 - «2 mg/ml gocce orali, soluzione» flacone 10 ml

Medicinale LORMETAZEPAM ACTAVIS

Confezione AIC n° 036041010 - «2,5 mg/ ml gocce orali, soluzione» flacone 20 ml

alla società: Aurobindo Pharma (Italia) S.R.L. (codice fiscale 06058020964) con sede legale e domicilio fiscale in via San Giuseppe 102, 21047 - Saronno - Varese (VA).

Con variazione delle denominazione dei medicinali come segue:

DA BROMAZEPAM ACTAVIS a BROMAZEPAM AUROBINDO ITALIA

DA DIAZEPAM ACTAVIS a DIAZEPAM AUROBINDO ITALIA

DA LORAZEPAM ACTAVIS a LORAZEPAM AUROBINDO ITALIA

DA LORMETAZEPAM ACTAVIS a LORMETAZEPAM AUROBINDO ITALIA

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali sopraindicati deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti dei medicinali già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto, possono essere dispensati al pubblico fino ad esaurimento delle scorte.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

16A04433

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Micropam»

Estratto determina V&A/906 del 23 maggio 2016

È autorizzato il trasferimento di titolarità delle autorizzazioni all'immissione in commercio del sotto elencato medicinale fino ad ora registrato a nome della società Actavis group HF con sede legale e domicilio in Reykjavikurvegi 76-78 - IS-220 Hafnarfjördur-Islanda (Islanda).

Medicinale MICROPAM

Confezione AIC n°

029417019 - «5 mg/2,5 ml soluzione rettale» 4 contenitori monodose

029417021 - «10 mg/2,5 ml soluzione rettale» 4 contenitori monodose

alla società: Aurobindo Pharma (Italia) S.R.L. (codice fiscale 06058020964) con sede legale e domicilio fiscale in via San Giuseppe 102, 21047 - Saronno - Varese (Va).

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto, possono essere dispensati al pubblico fino ad esaurimento delle scorte.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

16A04434

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Amoxicillina e Acido Clavulanico Actavis».

Estratto determina V&A/907 del 23 maggio 2016

È autorizzato il trasferimento di titolarità delle autorizzazioni all'immissione in commercio del sotto elencato medicinale fino ad ora registrato a nome della società Actavis group PTC EHF con sede legale e domicilio in Reykjavikurvegi 76-78 - 220 Hafnarfjördur (Islanda).

Medicinale AMOXICILLINA E ACIDO CLAVULANICO ACTAVIS

Confezione AIC n°

037165014 - «875 mg + 125 mg polvere per sospensione orale» 12 bustine

037165026 - «875 mg + 125 mg compresse rivestite con film» 12 compresse

alla società: Aurobindo Pharma (Italia) S.R.L. (codice fiscale 06058020964) con sede legale e domicilio fiscale in via San Giuseppe 102, 21047 - Saronno - Varese (Va).

Con variazione della denominazione del medicinale in AMOXICILLINA E ACIDO CLAVULANICO

AUROBINDO ITALIA

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determinazione, di cui al presente estratto, possono essere dispensati al pubblico fino ad esaurimento delle scorte.

Decorrenza di efficacia della determinazione: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

16A04435

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Esclusione dalla procedura di valutazione di impatto ambientale dell'intervento relativo al progetto «A19 Palermo-Catania».

Con estratto della determinazione direttoriale n. 224/DVA del 1° giugno 2016 concernente l'autostrada A19 «Palermo - Catania», progetto di ricostruzione della carreggiata dir. Catania del viadotto Imera I tra le pile n. 16 e n. 22, si determina:

1. l'esclusione della procedura di Valutazione di impatto ambientale dell'intervallo relativo al progetto "A19 Palermo - Catania. Ricostruzione della carreggiata dir. Catania del viadotto Imera I tra le pile n. 16 e n. 22" presentato dalla societa ANAS S.p.a., fatti salvi i pareri, i nulla osta e le approvazioni delle autorità competenti per la realizzazione delle opere, anche in ordine a vincoli paesaggistici e a condizione che si ottemperi a quanto richiesta dalla Soprintendenza dei beni culturali e ambientali di Palermo e dell'Ente parco delle Madonie ed alla prescrizione n. 1.

2. Il presente provvedimento è reso disponibile, unitamente al parere della Commissione tecnica di verifica dell'impatto ambientale VIA-VAS, sul sito web del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

3. Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso al TAR entro 60 giorni e al Capo dello Stato entro 120 della pubblicazione dell'avviso nella *Gazzetta Ufficiale*.

16A04437

MINISTERO DELLA SALUTE

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Altadol 50 mg» compresse solubili per cani.

Estratto del provvedimento n. 326 del 12 maggio 2016

Medicinale veterinario ALTADOL 50 mg compresse solubili per cani.

Confezioni:

confezione da 30 compresse A.I.C. n. 103703029;

confezione da 100 compresse A.I.C. n. 103703031.

Titolare A.I.C: Formevet S.r.l., via Savona, 97 - 20144 Milano.

Oggetto del provvedimento: domanda di variazioni raggruppate di tipo: IB, B.II.a.3.a.1, IB, B.II.d.1.z, IAin, B.II.b.1.a; IAin, B.II.b.1.b; IB, B.II.b.1.e; IAin, B.II.b.2.c.2; IA, B.II.e.1.a.1

Per effetto delle suddette variazioni si autorizzano, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, le seguenti modifiche:

Gli eccipienti utilizzati per l'aromatizzazione delle compresse «aroma anice» e «aroma menta, vengono sostituiti con l'eccipiente «aroma carne»;

L'aspetto delle compresse viene modificato da «Compresse incise, di colore da bianco a quasi bianco, piatte, con bordi smussati e caratteristico odore di menta» a «Compresse incise di colore da bianco a quasi bianco puntinato di marrone, piatte, con bordi smussati e caratteristico odore di carne»;

Per la fabbricazione, l'imballaggio primario e secondario, il controllo e il rilascio dei lotti, l'officina Abiogen Pharma S.p.A., via Meucci, 36, Loc. Ospedaletto 56121 Pisa viene sostituita con l'officina Labiana Pharmaceuticals, S.L.U., C/Casanova, 27-31 - 08757 Corbera de Llobgregat, Barcellona (Spagna);

Viene modificato l'imballaggio primario da «Blister in polipropilene bianco/alluminio» a «Blister in PVC/PVDC bianco/alluminio».

Per effetto delle suddette variazioni, debbono essere modificati i relativi punti del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglietto illustrativo, delle etichette e dei mock-up.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

16A04425

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Altadol Fiale»

Estratto del provvedimento n. 327 del 12 maggio 2016

Medicinale veterinario ALTADOL FIALE (n. A.I.C. 103703017).

Titolare A.I.C: Formevet S.r.l., via Savona, 97 - 20144 Milano.

Oggetto del provvedimento:

domanda di variazioni raggruppate di tipo: IAin, B.II.b.1.a; IB, B.II.b.1.f; B.II.b.2.c.2.

Si autorizza, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la sostituzione dell'officina Abiogen Pharma SPA, via Meucci, 36 - Loc. Ospedaletto 56121 con Labiana Life Sciences S.A., C/Venus, 26, Pol.. Ind. Can Parellada, Terrassa - 08228 Barcellona (Spagna) per la fabbricazione, l'imballaggio primario e secondario, il controllo e il rilascio dei lotti.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

16A04426

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Dormisan 1 mg/ml» soluzione iniettabile.

Estratto del provvedimento n. 329 del 13 maggio 2016

Medicinale veterinario DORMISAN 1 mg/ml soluzione iniettabile (A.I.C. n. 104794).

Titolare A.I.C.: Azienda Terapeutica Italiana A.T.I. S.r.l. con sede in via della Libertà, 1 - 40064 Ozzano Emilia (BO).

Oggetto del provvedimento: variazione di tipo IA_{IN} A.1 Modifiche del nome e/o dell'indirizzo del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio.

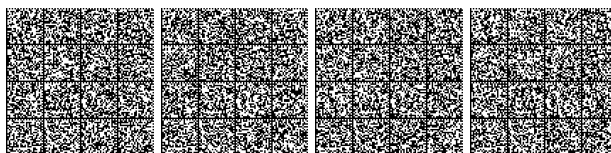
Si autorizza, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la modifica dell'indirizzo della sede legale della ditta titolare dell'A.I.C.:

da: Azienda Terapeutica Italiana A.T.I. S.r.l. con sede in via della Libertà, 1 - 40064 Ozzano Emilia (BO);

a: Azienda Terapeutica Italiana A.T.I. S.r.l. con sede in via Emilia, 285 - 40064 Ozzano Emilia (BO).

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla scadenza.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

16A04427

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Attività antincendio boschivo per la stagione estiva 2016. Individuazione dei tempi di svolgimento e raccomandazioni per un più efficace contrasto agli incendi boschivi, di interfaccia ed ai rischi conseguenti.

Al Presidente della Regione Abruzzo

Al Presidente della Regione Basilicata

Al Presidente della Regione Calabria

Al Presidente della Regione Campania

Al Presidente della Regione Emilia-Romagna

Al Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia

Al Presidente della Regione Lazio

Al Presidente della Regione Liguria

Al Presidente della Regione Lombardia

Al Presidente della Regione Marche

Al Presidente della Regione Molise

Al Presidente della Regione Piemonte

Al Presidente della Regione Puglia

Al Presidente della Regione Sardegna

Al Presidente della Regione Siciliana

Al Presidente della Regione Toscana

Al Presidente della Regione Umbria

Al Presidente della Regione Valle d'Aosta

Al Presidente della Regione Veneto

Al Presidente della Provincia autonoma di Bolzano

Al Presidente della Provincia autonoma di Trento

e, p.c.

Al Ministro per gli affari regionali e le autonomie

Al Presidente dell'Unione delle province italiane

Al Presidente dell'Associazione nazionale dei comuni italiani

Come noto, la normativa vigente attribuisce al Presidente del Consiglio dei ministri il compito di individuare i tempi di svolgimento delle attività antincendio boschivo nel periodo estivo che, per la prossima stagione, avranno inizio il 15 giugno 2016 e termineranno il 30 settembre 2016.

Al fine di affrontare in maniera ottimale la prossima campagna antincendio boschivo per la stagione estiva 2016, la presente comunicazione riporta un'analisi del fenomeno incendi boschivi e di interfaccia in Italia negli ultimi anni e contiene in allegato le raccomandazioni tecniche, quale parte integrante, per un più efficace contrasto agli incendi boschivi, di interfaccia ed ai rischi conseguenti per la prossima stagione estiva.

La stagione estiva del 2015 è stata caratterizzata da condizioni metereologiche nel complesso favorevoli all'innesco ed alla propagazione degli incendi boschivi, specialmente se paragonata con le precedenti due stagioni estive del 2013 e 2014, ma comunque nella media delle stagioni estive che caratterizzano il territorio italiano. A fronte di tali condizioni favorevoli, la risposta del sistema regionale e statuale impiegato nelle attività di antincendio boschivo, è stata nel complesso soddisfacente, avendo registrato a livello nazionale un forte decremento della superficie media percorsa dal fuoco, a fronte di un incremento del numero complessivo di incendi che rimane comunque inferiore alla media degli incendi registrati negli ultimi 40 anni.

Tali buoni risultati conseguiti non devono comunque fare abbassare il livello di attenzione sul problema degli incendi boschivi e di interfaccia che, al contrario, necessità di essere contrastato con un continuo e sinergico raccordo fra tutte le componenti, sia regionali sia statali, nell'ambito del Servizio nazionale della protezione civile.

Nel rispetto del dettato normativo che assegna alla responsabilità regionale il contrasto agli incendi boschivi e di interfaccia, la migliore strategia è costituita dal dispiegamento di squadre di avvistamento e spegnimento da terra, modulate in relazione alle peculiarità del territorio anche tenendo conto delle idonee previsioni giornaliere del pericolo incendi e supportate, laddove necessario, da idonei mezzi aerei regionali. Nelle situazioni più gravi e di difficile gestione, potrà essere richiesto il supporto dei mezzi della flotta antincendio di Stato coordinata dal Dipartimento della protezione civile, che va comunque intesa come concorso residuale e non primario nelle operazioni di spegnimento.

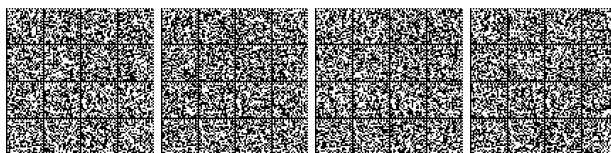
Per la prossima campagna estiva antincendio boschivo la flotta aerea di Stato sarà ulteriormente incrementata rispetto allo scorso anno. In particolare si potrà disporre di 16 velivoli Canadair CL-415 – di cui uno co-finanziato dalla Commissione europea nell'ambito del progetto «Buffer.IT» che, sebbene prioritariamente destinato al Meccanismo unionale di protezione civile potrà, essere utilmente impiegato anche sul territorio italiano – e 4 elicotteri Erickson S-64F, di cui uno considerato quale riserva tecnica. Alle citate flotte, si aggiungeranno altri elicotteri del comparto Difesa e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco. Sarà pertanto quanto mai necessario proseguire nello sforzo comune e sinergico di ottimizzare l'impiego di tali velivoli con quello delle flotte aeree antincendio regionali. Altresì, il Dipartimento della protezione civile assicurerà il monitoraggio e la vigilanza delle situazioni emergenziali, onde garantire, per quanto di competenza, ogni necessaria forma di collaborazione ed assistenza per la compiuta attuazione delle allegate raccomandazioni.

Alla luce di quanto rappresentato, consegue l'opportunità che le Amministrazioni regionali organizzino le proprie attività di lotta attiva, utilizzando in maniera efficace tutte le risorse di cui dispongono, sia quelle terrestri che quelle aeree, sostenendo dove possibile accordi con le Amministrazioni regionali limitrofe per condividere strategie e mezzi.

L'analisi delle precedenti campagne estive antincendio boschivo evidenzia altresì l'importanza che rivestono le attività di prevenzione, da attuare periodicamente, e quelle di controllo e monitoraggio continuo del territorio, al fine di impedire gli inneschi degli incendi e di consentire un quanto più tempestivo ed efficace primo intervento di lotta attiva.

É importante altresì rimarcare che vi sia anche una stretta collaborazione con le autorità competenti nelle attività investigative e di ricerca degli autori degli atti incendiari, per la maggior parte di carattere doloso o colposo, anche come fattore deterrente preventivo.

Le SS.LL. vorranno altresì proseguire con le attività di promozione tra i cittadini della cultura di protezione civile e delle corrette norme di comportamento per la salvaguardia dell'ambiente, evidenziando le gravi conseguenze derivanti dagli incendi boschivi e di interfaccia.

Si coglie l'occasione per ribadire che, anche quest'anno, sul sito istituzionale del Dipartimento della protezione civile, sarà reso disponibile un riepilogo degli assetti regionali e statali dedicati alle attività antincendio boschivo. Vorranno pertanto le SS.LL. far verificare che le proprie strutture abbiano già provveduto all'invio delle informazioni richieste, secondo le modalità già comunicate dallo stesso Dipartimento.

Si confida che le presenti raccomandazioni siano tempestivamente e puntualmente attuate, in stretto raccordo con le diverse componenti istituzionali competenti nelle attività di antincendio boschivo, per un proficuo coordinamento della risposta organizzativa ed operativa dell'intero Sistema.

Roma, 9 giugno 2016

p. Il Presidente
del Consiglio dei ministri
Il Sottosegretario di Stato
DE VINCENTI

ALLEGATO

ATTIVITÀ ANTINCENDIO BOSCHIVO (AIB) PER LA STAGIONE ESTIVA 2016. RACCOMANDAZIONI PER UN PIÙ EFFICACE CONTRASTO AGLI INCENDI BOSCHIVI, DI INTERFACCIA ED AI RISCHI CONSEGUENTI

a) *Attività di previsione e prevenzione*

assicurare un adeguato scambio di informazioni fra le strutture locali, regionali e statuali impiegate a vario titolo nelle attività AIB ed a quelle conseguenti di protezione civile;

utilizzare le informazioni disponibili presso i Centri funzionali decentrati, per attività di previsione delle condizioni di rischio incendi boschivi e favorire, qualora non presente, la produzione di uno specifico bollettino incendi così come previsto dal decreto ministeriale 20 dicembre 2001. Allo scopo si rammenta che il Dipartimento della protezione civile ha sviluppato un proprio modello previsionale, disponibile in via continuativa e per tutti i giorni dell'anno presso i Centri funzionali regionali e di cui garantisce il continuo sviluppo nonché la tempestiva diffusione di eventuali aggiornamenti anche per il tramite di appositi seminari tecnici.

incentivare e sensibilizzare enti e società che gestiscono le infrastrutture, affinché attuino i necessari interventi di manutenzione mirati alla riduzione delle condizioni favorevoli all'innesco ed alla propagazione degli incendi, indicando come prioritari gli interventi nelle fasce perimetrali delle zone antropizzate, delle infrastrutture strategiche, della rete viaria e di quella ferroviaria;

supportare e promuovere presso le Amministrazioni comunali le attività di prevenzione indiretta, indicando come prioritaria l'istituzione e l'aggiornamento del catasto dei soprassuoli percorsi dal fuoco, così come previsto dall'art. 10, comma 2 della legge n. 353 del 2000, strumento necessario per l'applicazione dei vincoli dettati dalla predetta legge. Allo scopo, si rammenta che il Corpo forestale dello Stato, per le proprie attività di istituto, effettua i rilievi delle aree percorse dal fuoco, rendendole fruibili alle Amministrazioni comunali attraverso il Sistema informativo della montagna;

definire con le prefetture – Uffici territoriali di Governo ed i comuni a maggior rischio di incendi boschivi attività di controllo del territorio da parte delle Forze di polizia, anche attraverso la definizione di specifiche procedure di comunicazione tra le sale operative al fine di attivare, in particolare nelle aree e nei periodi a maggior rischio, un efficace dispositivo deterrente delle possibili cause di innesco;

promuovere ogni azione necessaria a potenziare ed ottimizzare l'organizzazione ed il coordinamento del personale appartenente alle organizzazioni di volontariato, riconosciute secondo la vigente normativa, ed impiegate, ai diversi livelli territoriali, nelle attività di sorveglianza, vigilanza e presidio del territorio, nelle aree e nei periodi di maggior rischio;

stabilire, ai sensi dell'art. 7, comma 6, della legge n. 353 del 2000, anche sulla scorta delle positive esperienze in tal senso adottate in alcune realtà italiane, forme di incentivazione per il personale stagionale utilizzato, strettamente correlate ai risultati ottenuti in termini di riduzione delle aree percorse dal fuoco.

b) *Attività di pianificazione ai sensi della legge quadro sugli incendi boschivi*

provvedere alla revisione annuale del Piano regionale per la programmazione delle attività di previsione, prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi, di cui all'art. 3, comma 3, della legge n. 353 del 2000, redatto secondo le linee guida di cui al decreto ministeriale 20 dicembre 2001, evidenziando inoltre le procedure ed il modello di intervento da adottare anche in situazioni complesse che possono interessare sia le aree boscate che quelle di interfaccia e che possono richiedere l'impiego di forze facenti capo a diversi soggetti;

assicurare il fondamentale raccordo tra il suddetto Piano regionale ed i Piani per i Parchi e le Riserve naturali dello Stato, predisposti dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, ai sensi dall'art. 8, della legge n. 353 del 2000;

definire, con le società di gestione o gli enti interessati, un adeguato modello di intervento per le aree particolarmente sensibili agli incendi come viabilità principale ed altre infrastrutture strategiche che, in caso di evento, possa limitare i rischi per l'incolumità pubblica e privata.

c) *Attività di pianificazione di protezione civile*

sollecitare e sostenere i Sindaci nella predisposizione e nell'aggiornamento dei piani comunali o intercomunali di protezione civile, anche di carattere speditivo, con particolare riferimento al rischio di incendi di interfaccia, oltreché nella definizione delle procedure di allertamento del sistema locale di protezione civile, nella mappatura del territorio secondo i diversi livelli di rischio di incendi di interfaccia e nelle attività di informazione alla popolazione. Stante la peculiarità del periodo estivo, si raccomanda altresì la promozione dell'elaborazione di specifici piani di emergenza per gli insediamenti, le infrastrutture e gli impianti turistici, anche temporanei, prossimi ad aree boscate;

provvedere, ove possibile, alla definizione di specifiche intese ed accordi tra regioni e province autonome, anche limitrofe, nell'ambito delle quali trovare un'appropriata e coordinata sintesi delle iniziative volte ad assicurare una pronta ed efficace cooperazione e condivisione di uomini e mezzi, in particolare del volontariato, nonché di mezzi aerei da destinare ad attività di vigilanza e di lotta attiva agli incendi boschivi, sia in caso di eventi particolarmente intensi sia durante i periodi ritenuti a maggior rischio.

d) *Attività di lotta attiva agli incendi boschivi e di interfaccia e di gestione dell'emergenza*

adeguare i dispositivi regionali antincendio, di fondamentale importanza nella prima risposta e nel contenimento degli incendi boschivi e di interfaccia, al regime degli eventi che interessano il territorio regionale, modulando e potenziando opportunamente le con forze di terra con quelle aeree;

formare costantemente gli operatori antincendio boschivo a tutti i livelli, così da implementare al meglio le tecniche di spegnimento ed aumentare la sicurezza degli operatori stessi;

porre il massimo sforzo nel diversificare con mezzi ad ala rotante e ad ala fissa la flotta regionale; tale concetto è più che mai attuale vista l'effettiva composizione della flotta aerea di Stato, sia in termini di assetti disponibili sia in termini di tipologia;

assicurare la piena integrazione procedurale e operativa con le Amministrazioni statali, centrali e periferiche, in relazione all'impiego sia di risorse strumentali sia di conoscenze specialistiche, valutando, altresì, il ricorso ad accordi per l'utilizzo di figure professionali adeguate alle esigenze operative, ove non presenti nella struttura regionale o provinciale;

garantire, altresì, l'indispensabile presenza, di un adeguato numero di direttori/responsabili delle operazioni di spegnimento, dotati di professionalità e profilo di responsabilità tali da consentire l'ottimale coordinamento delle attività delle squadre medesime con quelle dei mezzi aerei;

garantire un costante collegamento tra le Sale Operative Unificate Permanenti (SOUP), di cui all'art. 7, della legge n. 353 del 2000, e le Sale operative regionali di protezione civile, laddove non già integrate, nonché il necessario e permanente raccordo con il Centro Operativo Aereo Unificato (COAU) e la Sala Situazione Italia del Dipartimento della protezione civile, ai fini, rispettivamente, della richiesta di concorso aereo e del costante aggiornamento sulla situazione a livello regionale delle emergenze derivanti dagli incendi di interfaccia. In proposito è indispensabile che il COAU abbia immediata, piena e costante visibilità dell'impiego tattico degli assetti regionali al fine di poter far intervenire le risorse strategiche aeree statali ove più necessario in ogni momento. Ciò al fine di evitare diseconomie in continui spostamenti attraverso la Penisola e di rendere più tempestivo ed efficace l'intervento;

assicurare, così come previsto dall'art. 7 comma 3, della legge n. 353 del 2000, un adeguato assetto della propria SOUP prevedendone un'operatività di tipo continuativo nei periodi di maggior rischio di incendio boschivo, ed integrando le proprie strutture con quelle del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, del Corpo forestale dello Stato e dei Corpi forestali regionali e/o provinciali, nonché, ove necessario, con personale delle organizzazioni di volontariato riconosciute, delle Forze armate, delle Forze di polizia e delle altre componenti e strutture operative di cui alla legge n. 225 del 1992;

valutare la possibilità di definire gemellaggi tra regioni, e tra regioni e province autonome, per l'attività di lotta attiva agli incendi boschivi, intesi non solo come scambio di esperienze e conoscenze tra strutture ed operatori ma, soprattutto, come strumento di potenziamento del dispositivo di intervento. Il Dipartimento della protezione civile assicurerà il proprio supporto alle iniziative di gemellaggi tra le regioni che coinvolgono le organizzazioni di volontariato, nei limiti dei fondi disponibili;

assicurare la diffusione e la puntuale attuazione delle «Disposizioni e procedure per il concorso della flotta aerea dello Stato nella lotta attiva agli incendi boschivi», emanate dal Dipartimento della protezione civile, onde garantire la prontezza, l'efficacia e la tempestività degli interventi, nonché l'impiego ottimale dei mezzi aerei rispetto alle tipologie di evento;

provvedere alla razionalizzazione delle richieste di spegnimento indirizzate al COAU del Dipartimento della protezione civile, per situazioni di reale necessità rispetto all'attività di contrasto a terra;

promuovere un'attività di sensibilizzazione presso gli aeroclub presenti sul territorio affinché, nell'ambito delle normali attività di volo e di addestramento, i piloti svolgano anche attività di avvistamento, segnalando prontamente eventuali principi di incendio boschivo all'Ente preposto alla gestione del traffico aereo;

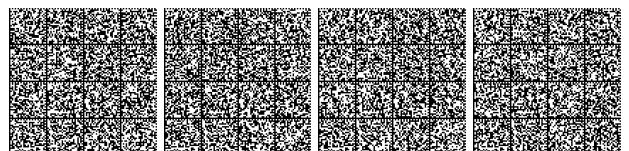
adottare tutte le misure necessarie, compresa l'attività di segnalazione all'Ente nazionale per l'aviazione civile ai sensi dell'art. 712 del Codice della navigazione, affinché impianti, costruzioni ed opere che possono costituire ostacolo per il volo degli aeromobili antincendio ed intralcio alle loro attività, siano provvisti di segnali, incrementando in tal modo la sicurezza dei voli della flotta aerea antincendio;

ampliare per quanto possibile la disponibilità di fonti idriche idonee al prelievo di acqua da parte degli aeromobili impiegati in AIB; fornire il continuo aggiornamento delle informazioni, con particolare riferimento alla presenza, anche temporanea, di ostacoli e pericoli per la navigazione aerea ed al carico d'acqua;

definire opportune intese con le Capitanerie di porto sia per identificare e garantire aree a ridosso delle coste idonee per il pescaggio dell'acqua a mare da parte dei mezzi aerei, tali da consentire anche la sicurezza per le attività di pesca e balneazione, sia per assicurare l'eventuale intervento da mare per il soccorso alle popolazioni qualora minacciate da incendi prossimi alla linea di costa.

16A04517

LOREDANA COLECCHIA, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2016-GU1-138) Roma, 2016 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.